



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

MAYALI ÜZÜMLÜ KEK

1 paket çabuk maya
1 su bardağı süt
1 su bardağı pudra şekeri
3 adet yumurta
1 paket vanilya
Yarım paket margarin
1 su bardağı kuru üzüm
2 su bardağı un

Un ve şeker kuru olarak bir kaptaki karıştırılır. Yumurta, ılık süt, maya, eritilmiş margarin eklenir. Çatalla kısa süre karıştırılır. Sonra vanilya, un ve üzüm eklenir. Tahta kaşıkla alt-üst edilir. Üzeri kapatılır, yarım saat dinlendirilir. Sonra yağlanmış kek kalıbına dökülür. 180 derece fırına yerleştirilir. Yaklaşık 35-40 dakika pişirilir.