



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MISIR UNLU CEVİZLİ KEK

MALZEMELER

3 YUMURTA

1 SU BARDAĞI SIVI YAĞ

3/4 SU BARDAĞI YOĞURT

2,5 SU BARDAĞI MISIR UNU

1/2 SU BARDAĞI UN

1 PAKET KABARTMA TOZU

1/2 SU BARDAĞI İRİ DÖVÜLMÜŞ CEVİZ

3 ÇORBA KAŞIĞI KURU ÜZÜM (ARZUYA GÖRE)

2 SU BARDAĞI ŞEKER

Yumurtaları şekerle birlikte beyazlaşıp köpürene dek çırpalım. Yoğurdu ve sıvı yağı ekleyip yarım dakika daha çırpalım. Mısır ununu kabartma tozunu ve unu ekleyip mikserin düşük ayarı veya çırpma teliyle karıştıralım. Hamurun yarısını ayırıp içine kuru üzüm ve cevizleri ekleyip karıştıralım. Kalıbı margarinle yağlayıp tabanına un serpelim. Sade hamuru kalıba boşaltalım. Üzerine fındık ve üzümleri eklediğimiz hamuru boşaltalım. Keki 180° ısıfı fırında pişirelim. Kalıbı içinde soğuttuktan sonra servis yapalım.

Not: Aynı oranda fındıkla da yapılabilir.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 14.09.2022