



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MISIR UNLU KEK

Ayşe Tüter

- 3 adet yumurta
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 su bardağı süt
- 1 su bardağı sıvı yağ
- Margarin (Tepsiyi yağlamak için)
- 1 su bardağı toz fındık
- 1 paket kabartma tozu
- 1 limon kabuğu rendesi
- 2 su bardağı mısır unu
- 1 su bardağı un
- 2 çorba kaşığı kuru üzüm

Bir kaptaki şekerle yumurtayı 5 dakika çırpın, üzerine sütü, sıvı yağı, limon kabuğu rendesi, fındık, kabartma tozu, kuru üzüm mısır unu ve unu ilave edin karıştırın. Kek kalıbını margarinle yağlayın, karışımı dökün. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında 40 dakika pişirin. Soğuduktan sonra dilimleyerek servis yapın.
