



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SODALI KUŞ ÜZÜMLÜ KEK

- 1 adet yumurta
- 1 şişe maden suyu
- 1 su bardağı şeker
- 1 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu
- 1 avuç kuş üzümü
- 1 avuç keten tohumu
- 50 gram margarin

Toz şekerle yumurtayı çırpıcıyla biraz karıştırın. Maden suyuyla margarini ekleyip karıştırın. Un, kabartma tozu, vanilya karışımını da ekleyerek ilave edin, kuş üzümü ve keten tohumunu ekleyip tahta kaşıkla karıştırarak iyice karıştırın. Hamuru yağlanmış kek kalıbına dökün, önceden ısıtılmış fırında 180 derecede pişirin. Ilık olarak servis yapın.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 14.08.2023