



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TARÇINLI VE KURU ÜZÜMLÜ KEK

1 paket Pakmaya Sade Mayalı Kek Harcı
3 yumurta
1 su bardağı (175 g) toz şeker
1 çay bardağı (100 ml) süt
1 tatlı kaşığı (silme) tarçın
1,5 çay bardağı (150 ml) sıvı yağ
2 su bardağı (200 g) un

Kek için bir çırpma kabında yumurtaları ve toz şekerini aktarın.
Mikserle köpük köpük olana dek çırpın.
Üzerine sütü ve sıvı yağı edip tüm malzeme karışincaya kadar çırpmaya devam edin.
Bir kaba Pakmaya Sade Mayalı Kek Harcını, tarçını ve unu aktarıp kaşıkla karıştırarak harmanlayın.
Yumurtalı karışım ile unlu karışımı birleştirip birkaç dakika daha çırpın.
Kek hamurunu yağlanmış ve unlanmış dikdörtgen bir kek kalıbına dökün.
Bu şekilde soğuk fırının orta rafında 10 dakika bekletin.
Fırının ısısını 175 dereceye ayarlayın. 35-45 dakika pişirin.

