



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TİRYAKİ KEK

1 su bardağı şeker
3 adet yumurta
1 su bardağı kuru üzüm
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1 su bardağı süt
Yarım paket tereyağı (125 gr)
2 su bardağı un

Şeker, karıştırma kabına konur, bir yumurta kırılır, çatala çırpılır. İkinci kırılır, çırpılır. Üçüncü de kırılır çırpılır. Bu şekilde şekerin tamamen erimesi gerekir. Süt, eritilmiş tereyağı eklenir. Sonra elenmiş un, vanilya, kabartma tozu katılır karıştırılır. En son üzüm katılır, alt-üst edilir. Yağlanmış tepsiye dökülür. 170 derece fırında 50 dakika pişirilir. Fırından çıktıktan 10 dakika sonra servis tabağına ters çevrilir.