



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÜZÜMLÜ BADEMLİ KEK

Malzemeler:

1 su bardağı yoğurt
3 adet yumurta
1.5 su bardağı toz şeker
1 su bardağı ayçiçekyağı
2.5 su bardağı un
1 paket şekerli vanilin
1 paket kabartma tozu
3 su bardağı kuru üzüm
1 su bardağı badem.

Yapılışı:

Çırpma kabında yumurta, şeker, yağ ve yoğurdu çırpın. Üzerine kabartma tozu, şekerli vanilin ve unu ekleyip karıştırmaya devam edin. Kuru üzümü yıkayın ve hafice unlayın Kek hamuruna ilave ederek karıştırın. Üzerine bademleri serpin ve 150 dereceli fırında 40 dakika pişirin.