



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜZÜMLÜ KEK

3,5 su bardağı un
1 su bardağı kuru üzüm
1 su bardağı toz şeker
1 su bardağı sıvı yağ
1 su bardağı yoğurt
1 paket kabartma tozu
1 paket şekerli vanilin
4 adet yumurta

Şeker ve yumurtayı mikserin önce en düşük sonra en yüksek ayarında kabarıncaya kadar iyice çirpin. Bu karışıma sıvı yağ, yoğurt ve unla karıştırılmış kabartma tozu ve vanilin ilave edip çırpmaya devam edin. Kuru üzümleri unlayın ve çırpmanın sonuna doğru hamura ilave edip, biraz karıştırın. İsteğe bağlı olarak portakal ve limon rendesi ilave edin. Yağlanmış kek kalıbına boşaltıp önceden ısıtılmış fırında 150 derecede pişirin. Soğuduktan sonra isteğe göre üzerine pudra şekerini serpin.

