



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## ÜZÜMLÜ KEK

100 g margarini 1 su bardağı toz şeker ile iyice çırpın. Üzerine 2 yumurta, bir tutam tuz, 1/2 su bardağı tuzsuz ayran, 1,5 su bardağı elenmiş un, 1/2 su bardağı soya unu, 1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu ekleyip 3 dk. çırpın. 1 su bardağı kuru üzüm ilave edip karıştırın. Muffin kalıplarına birer yemek kaşığı koyup 180°C'ye ısıtılmış fırında 15-20 dk. pişirin.

---

© lezzetler.com tarif no:22193 • adı:Üzümlü Kek • gönderen:hızır • indirme tarihi:06.04.2025 - 16:38