



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÜZÜMLÜ KEK

2 adet Keskinöğlü yumurta
20 yemek kaşığı bal
300 gr un
1/2 çay kaşığı kabartma tozu
1/2 çay kaşığı tuz
400 ml yoğurt
50 gr kuru üzüm
Tereyağı

Fırını önceden 220 derecede ısıtınız. Un, kabartma tozu, karbonat ve tuzu bir kaptaki karıştırınız. Ayrı bir kaptaki ise yoğurt ve yumurta beyazını karıştırınız. Yoğurt karışımına kuru üzüm ve balı da ekledikten sonra bunu un karışımına ilave ediniz. İyice karıştırdıktan sonra, yağladığınız pişirme kabına dökünüz. Kek kabarıncaya kadar yaklaşık 20 dakika pişiriniz. Sıcak olarak servis yapınız.

[ML® Üzümlü Kek için tıklayın](#)

[ML® Üzümlü Çaylı Kek için tıklayın](#)

