



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÜZÜMLÜ KEK

Malzemeler (6 kişilik) :

3 yumurta

1 su bardağı toz şeker

1 su bardağı yoğurt

1 su bardağı iri dövülmüş ceviz

1 su bardağı kuru üzüm

1 paket kabartma tozu

3/4 su bardağı sıvı yağ

4 su bardağı un

1 limon kabuğu rendesi

Yapılışı :

Yumurtalar oda sıcaklığında olsun.Çukur bir kaseye yumurtalar ve şekerini ilave edin, mikserle iyice çirpin. Yağ, yoğurt, kabartma tozu, limon kabuğu rendesi, üzümü ve cevizi de koyun, kaşıkla karıştırın. Unu da ilave edin, kaşıkla iyice karıştırın.Kalıbı sıvı yağ ile yağlayın, 180o dereceye ısıtılmış sıcak fırında 1 saat pişirin.

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