



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜZÜMLÜ KEK

2,5 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1 su bardağı kuru üzüm
Yarım su bardağı margarin (eritilmiş)
Yarım su bardağı yoğurt
1 su bardağı tozşeker
Yarım su bardağı ceviz

Geniş bir kaptan yumurta ve tozşekerini iyice köpürene kadar çırpın. Yoğurt ve erimiş margarinini ilave edip tekrar çırpın.

Un, kabartma tozu ve vanilyayı da eleyerek ilave edip karıştırın.

Son olarak kuru üzüm ve cevizleri ekleyerek iyice karıştırın. Yağladığınız kek kalıbına döküp fırında 30-40 dk kadar pişirin.
