



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÜZÜMLÜ VE BADEMLİ KEK

### MALZEMELER

8 kişilik  
1 su bardağı yoğurt  
3 adet yumurta  
1,5 su bardağı toz şeker  
1 su bardağı ayçiçek yağı  
1 paket vanilya  
1 paket kabartma tozu  
3 su bardağı kuru üzüm  
1 su bardağı badem

### HAZIRLANIŞI

Çırpma kabında yumurta, şeker ve yağ ve yoğurdu çırpın. Üzerine kabartma tozu, vanilya ve unu ekleyip karıştırmaya devam edin. Kuru üzümü yıkayın ve hafifçe unlayarak kek hamuruna ilave edin, karıştırın. Üzerine bademleri serpin ve 150 dereceli fırında 40 dakika pişirin.