ÜZÜMLÜ VE CEVİZLİ KEK

Eyüp Sevinç

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

Yumurtalar oda sıcaklığında olsun. Çukur bir kaseye yumurtalar ve şekeri ilave edin, mikserler iyice çırpın. 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.Fırından çıkınca 30 dk kadar dinlendirip servis edin.



© lezzetler.com tarif no:121127 • adı:Üzümlü ve Cevizli Kek • gönderen:Saadet • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:08