



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜZÜMLÜ VE KAYISI ÇEKİRDEKLİ KEK

- 3 adet yumurta
- 125 gram margarin
- 1 çay bardağı süt
- 5 yemek kaşığı pudra şekeri
- 2 su bardağı un
- 1 çay bardağı çekirdeksiz üzüm
- 1 çay bardağı kayısı çekirdeği içi
- 1 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu
- 1 adet limon kabuğu rendesi

Yağ ve pudra şekerini bir kaseye koyun. beyazlaşınca kadar karıştırın. Yumurtaları teker teker kırıp yağa yedirin, üzerine sütü ilave edin. Unu eleyin. dövülmüş kayısı çekirdeği içlerini ve üzümleri karıştırın. Limon kabuğu rendesi, vanilya ve kabartma tozunu ekleyip iyice karıştırın. margarinle yağlanmış kek kalıbına döküp önceden ısıtılmış 180 derecedeki fırında 40 dakika kadar pişirin. Soğuduktan sonra kalıptan çıkarıp servis edin.