



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YULAFLI KEK

- 1 su bardađı yulaf ezmesi
- 1 su bardađı kepek
- 1/2 su bardađı Őeker
- 1 1/2 su bardađı un
- 1 1/2 su bardađı süt
- 1/3 su bardađı likit yađ
- 2 yumarta
- 2 avuĉ ekirdeksiz kuru üzüm
- 1 ay kaŐıđı karbonat

Derin bir kabin içinde tüm malzemeyi tahta bir kaŐıkla karıŐtırınız.

YađlanmıŐ 28 cm'lik bir pasta kalıbına dökünüz ve önceden ısıtılmıŐ fırında (250°) 25-30 dk piŐiriniz.
