



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YULAFI ÜZÜMLÜ KEK

- 3 yumurta
- 1,5 çay bardađı Őeker
- 1 limon
- 1 su bardađı yođurt
- 2,5 su bardađı un
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 1 ay bardađı çiđ badem
- 2 ay bardađı yulaf
- 1 ay bardađı parça okolata
- 1 ay bardađı kuru üzüm

Çırpma kabında yumurta ve Őekeri iyice çırpın, içine limon kabuğunu rendeleyin. Limonun suyunu sıkıp yoğurtla karıştırın ve karışıma ekleyip ırpımayaya devam edin. zerine un, kabartma tozu ve vanilyayı dökün; son olarak kıyılmış çiğ bademi ve 1 çay bardağı yulafı koyup karıştırın. Yağlanmış kek kabına kalan yulafı serpip kek harcını boşaltın. Parça okolataları ve kuru zümü serpiştirin. 170 derecedeki fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin. ıkardığınızda istenirse üzerine pudra Őekeri gezdirilebilir.