



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

MAYALI KEK



Yarım paket çabuk maya
2 adet yumurta
5 çorba kaşığı pudra şekeri
1 su bardağı yoğurt
Yarım paket tereyağı (125 gr)
1 büyük çay bardağı kuru üzüm
1 paket vanilya
2 su bardağı un

- # Önce tereyağı yakmadan eritilir ve soğumaya bırakılır.
- # Karıştırma kabına yumurtalar kırılır, pudra şekeri eklenir. Beyazlaşana kadar çırpılır.
- # Eritilmiş tereyağı ve yoğurt katılır. Kaşıkla kısa süre karıştırılır.
- # Sonra un ve maya katılır. Gene tahta kaşıkla alt-üst edilir.
- # Hamurun üzeri kapatılır, ılık bir ortamda 45 dakika dinlendirilir.
- # Süre sonunda vanilya ve kuru üzüm eklenir. Alt-üst ederek karıştırılır.
- # Hazırlanan hamur yağlanmış fırın kabına dökülür.
- # 165 derece ılık fırına verilir. 35-40 dakika pişirilir.
- # Fırından çıktıktan 10 dakika sonra servis tabağına ters çevrilir.

Not: Bu tarifte özellikle pudra şekeri kullanılması tavsiye edilir.