



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

ZML MİNİ KEK



2 adet yumurta
4 orba kaşığı pudra Őekeri
Yarım su bardağı yoğurt
Yarım su bardağı sıvıyağ
Yarım su bardağı kuru üzüm
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1 su bardađı un
zeri için:
Pudra Őekeri

- # Karıştırma kabına pudra Őekeri, un, kabartma tozu ve vanilya konur. Kuru olarak havalandırarak 1-2 dakika karıştırılır.
- # zerine yoğurt ve sıvıyağ katılır, biraz daha karıştırılır.
- # Sonra birinci yumurta kırılır, karıştırılarak yedirilir. İkinci yumurta kırılır, o da yedirilir.
- # Son olarak unla karıştırılmış kuru zmler katılır, alt-üst edilir.
- # Kk yağlanmış kek kalıbına karışım dökülür.
- # 170 derece ılık fırına verilir. 40 dakika pişirilir.
- # Fırından çıktıktan 10 dakika sonra kalıptan çıkarılır.
- # zerine pudra Őekeri elenir. Sođuyunca dilimleyerek ikram edilir.

Not: Bu tarifte ölçüler az olduğu için. Kk kek kalıbı kullanılmalıdır.