



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

MISIRUNLU ESMER KEK



- 3 Yumurta
- 1 Su bardağı tepeleme şeker
- 1 Su Bardağı mısır unu
- 1 Su bardağı un
- 4 Çorba kaşığı kuru üzüm
- 1 Çay bardağı yoğurt
- 1 Çay bardağı sıvı yağ
- 2 Çorba kaşığı kakao
- 1 Paket kabartma tozu
- 1 Çorba kaşığı mahlep

- # Yumurta su ve şeker mikserle karıştırılır.
- # Önce sıvı malzemeler yani; yağ ve yoğurt bu karışıma eklenip kısa bir süre daha çırpılır.
- # Daha sonra elenmiş mısır unu, un, kabartma tozu, kakao ve mahlep eklenir, karıştırılır.
- # En son una bulanmış üzümler eklenip kaşıkla her tarafına eşit dağılacak şekilde karıştırılır.
- # Yağlanmış ve üzeri hafif unlanmış kek kalıbına karışım dökülür.
- # 175 derece fırında yaklaşık 45 dakika pişirilir.

Not: Kuru üzümü unlamak, kekin dibine çökmemesini sağlar.