



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

## ÜZÜMLÜ KEK



- 2 Adet yumurta
- 1 Su bardağı süt
- 2 Su bardağı un
- Yarım paket margarin
- 1 Su bardağı toz şeker
- 1 Çay bardağı kuru üzüm
- 1 Paket kabartma tozu
- 1 Paket vanilya

- # Öncelikle, kalıp margarinle yağlanır.
- # Bir kabin içine kalıp yağlamadan artan yumuşak margarin alınır.
- # Üzerine şeker eklenir, mikser yardımıyla karıştırılır.
- # Yağlı şekerli karışıma 1 yumurta kırılır, biraz karıştırılır.
- # 2. yumurta da eklenip pürüzsüz hal alana kadar karıştırılır.
- # Üzerine süt, un yavaş yavaş konur. Kabartma tozu ve vanilya konur.
- # En son unlanmış kuru üzüm konup, kaşıkla karıştırılır. Kek kalıbına dökülür.
- # 170 derece fırında 1 saat pişirilir.
- # Biraz dinlendirilip, ters çevrilir servis yapılır.

Not: Üzüm yerine aynı miktar, tavla zarı şeklinde doğranmış kuru kayısı da konabilir.