



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

 Z ML   AYLI KEK



- 3 Adet yumurta
- 1 Su bardağı demli  ay
- 1,5 Su bardağı toz  eker
- Yarım su bardağı yoğurt
- 1,5 çay bardağı sıvıyağ
- 1,5 çay bardağı kuru  z m
- 3,5 Su bardağı un
- 1 Paket kabartma tozu
- 1 Paket vanilya
- 2  orba kaşığı kakao
- 1  ay kaşığı tarçın

- # Yumurta ve  eker, mikser ya da çırpıcıyla  eker eriyene kadar çırpılır.  zerine yoğurt, çay ve sıvıyağ eklenir, kısa süre karıştırılır.
- # Daha sonra elenmi  un, tarçın, vanilya, kakao ve kabartma tozu katılır, malzemeler b t nle ene kadar çırpılır.
- # En son yıkanmış, suyu s z lm   ve unlanmı  kuru üzüm ilave edilir. Kaşıkla  z mler homojen dağılacak şekilde karıştırılır.
- # Kek harcı yağılanmı  kek kalıbına dökülür, 180 derece önceden ısıtılmış fırında yaklaşık 50 dakika pişirilir.
- # Kalıpta bir süre ılıması için bekletilen kek, düz servis tabağına ters çevrilir. Soğuyunca servis sunulur.

Not: Kek içi kullanılacak kuru üzüm, soğuk suyun içinde yarım saat kadar bekletilirse daha dolgun bir görünüm alır.