



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

MAYALI KEK



Yarım paket çabuk maya
2 adet yumurta
5  orba kaşığı pudra  ekeri
1 su su bardađı yođurt
Yarım paket tereyağı (125 gr)
1 büyük çay bardađı kuru üzüm
1 paket vanilya
2 su bardađı un

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

Not: Bu tarifte özellikle pudra  ekeri kullanılması tavsiye edilir.