



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

TENCERE KEKİ



- 3 adet yumurta
- 1 su bardađı pudra Őekeri
- 1 su bardađı yođurt
- 2 orba kaŐıđı tereyağı
- 1 su bardađı kuru üzüm
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 2 su bardađı un

- # Tereyağı yakmadan eritilir. Kekin piŐeceđi tencere bu yağla iyice yağlanır.
- # Derin kaseye önce kuru malzemeler olan un, pudra Őekeri, kabartma tozu ve vanilya konur.
- # Tel ırpıcı yardımıyla bir kaç dakika havalandırarak karıŐtırılır.
- # Yumurtalar, kalan tereyağı, yoğurt eklenir. Prz kalmayana kadar çırpılır.
- # Son olarak unlanmış kuru üzüm ilave edilir. Tahta kaŐıkla alt-üst edilir.
- # Yağlanmış tencereye dökülür, düzeltilir. Kapağı kapatılır.
- # Ocağın en büyük ocağı çok kısık konuma getirilir. Tencere oturtulur.
- # Hiç kapağı açılmadan en az 1 saat piŐirilir. (duruma göre 70 dakika olabilir)
- # AteŐten aldıktan 15 dakika sonra kapak açılıp servis tabağına aktarılır.

Not: Tencere Keki'nin üzeri asla kızarmaz.