

ÜZÜMLÜ-CEVÝZLÝ KEK

Kategori : Zeytin Yađlý Yemekler

Yayýnlayan [Admin](#) 2010/2/28

MALZEMELER

- 1-bir buçuk su bardađý un
- 2-bir su bardađý toz þekerden bir yemek kaþýđý eksik
- 3- üç yumurta
- 4-bir çay bardađý sývý yađ
- 5-bir çay bardađý kalýn kýrýmýþ ceviz veya fýndýk
- 6-yarým çay bardađý kuru çekirdeksiz üzüm
- 7-bir paket vanilya
- 8-bir paket kabartma tozu

YAPILIMI

Þekerle yumurtayý iyice çýrp. Yađý ,unu,vanilyayý,kabartma tozunu ilave et, iyice karýptýr.ceviz ve üzümü bir tatlý kaþýđý una bula(kekin dibine çökmemesi için)kek hamuruna ilave et ve karýptýr,tepsiye yay (üzerine ceviz serpebilirsin)180 derecede ýsýtýmýþ fýrýnda ortalama 20 dakika piþir .sođuyunca istediðin boyutta kes.