

Cevizli Uzumlu Kek

Malzemeler

3 yumurta
1 su bardagi seker
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
Yarim su bardagi sivi yag
1 su bardagi cekilmis ceviz
1 su bardagi kuru uzum
1 tatli kasigi tarcin
Yarim su bardagi su
Aldigi kadar un

Yapilisi

Oncelikle yumurta , seker ve vanilyayi cirpalim. Daha sonra yag ,su, tarcin ekleyip cirpalim. Ardindan kabartma tozuyla karismis unu ekleyip cirpalim. En son ceviz ve uzumler ekleyelim ve kek kalibina dokelim. 150 derece onceden isitilmis firinda 45 dakika pisirelim. Firin durumuna ve kek kalibinin turune gore bu sure uzatilabilir yada kisaltilabilir. Afiyet olsun:)