

Kuru Uzumlu Kek

Malzemeler

4 yumurta
1 su bardagi toz seker
2 su bardagi un
1/2 su bardagi zeytinyagi
1/2 su bardagi yogurt
1 cay kasigi vanilya ozu
1 cay kasigi karbonat
1 su bardagi, kavrulmus ve iri cekilmis ceviz ici
1 su bardagi kuru uzum
portakal ve limon kabugu rendesi

Yapilisi

Oncelikle yumurta ve seker cirpilir,uzum ve ceviz haric diger malzemeler eklenir. Kuru uzumler,1 tatli kasigi un ile iyice karistirilip una bulanir, cevizleri, yagsiz olarak tavada kavurup, irice cekip daha sonra hamura ekleyin. Uzum ve ceviz, bir spatula ile hamura yedirilir, daha sonra, onceden isitilmis firinda,180 C'de 50 dakika kadar pisirilir.