ÜZÜMLÜ-CEVÝZLÝ KEK

Kategori : Zeytin Yaðlý Yemekler
Yayýnlayan Admin 2010/2/28

MALZEMELER

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

YAPILIÞI

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