



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇEKİRDEKLİ KURU ÜZÜMLÜ KEK

Birgöl ErdoĖan

- 2 adet yumurta
- 1 ay bardağı sıvı yağ
- 1 ay bardađı yođurt
- 1 fincan üzüm pekmezi
- 1 ay bardađı çekirdekli siyah üzüm
- 1 ay bardağı ekirdeksiz sarı üzüm
- 1 su bardađı tam buđday unu
- 2 su bardađı beyaz un
- 1 paket kabartma tozu
- 2 ay kaşığı zencefil tozu

Önce siyah üzümleeri bir poşete koyup bir kavanoz ile ezerek çekirdeklerinin kırılmasını sağlarız. Tüm sıvıları beraberce karıştırırız. (Ayrı ayrı çırpmaya gerek yok) Daha sonra toz olan malzemeleri ilave ederiz. İyice birbirine karışması sağlarız. Kek kıvamında akışkan bir hamur elde ederiz. En son üzümleeri ilave ederek 180 derece ısınmış fırında pişiririz. Benim fırınımda 20 dk yeterli oluyor. Siz kürdan testine göre fırından çıkarın.

