



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY ÜZÜMLÜ KEK

- 4 Yumurta
- 1 Su bardağı pudra şekeri
- 2,5 Su bardağı un
- 1 Küçük paket margarin (125 Gr.)
- 1 Su bardağı çekirdeksiz üzüm
- 1 Kahve fincanı süt
- 1,5 Çay kaşığı karbonat
- 1 Limon kabuğu rendesi
- 3 Kaşık pudra şekeri (üzeri için)

Yağı, pudra şekeri, sütü ve limon kabuğu rendesini krem gibi oluncaya kadar kaşıkla eziniz.

Dört yumurta sarısını birer birer ilâve ederek karıştırınız.

Karbonatla beraber elenmiş unu ilâve ediniz.

Yıkanmış ve kurulanmış üzümü ve iyice dövülerek kar haline getirilmiş yumurta aklarını ilâve ederek karıştırınız.

Kek hamurunu iyice yağlanmış ve unlanmış uzun kek kalıbına dökünüz.

Evvelce kızdırılmış orta hararettteki fırında 30 dakika pişiriniz. Fırından çıkartınca kalıpta 5-10 dakika bekletiniz.

Servis tabağına alarak üzerine pudra şekeri serpiniz.