



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURU ÜZÜMLÜ DÖKME KEK

100 g Sana yağı
1 Adet yumurta
Yarım su bardağı pudra şekeri
Yarım su bardağı süt
1 su bardağı kuru üzüm
2 buçuk su bardağı un
1 adet portakal kabuğu rendesi
1 tatlı kaşığı tarçın
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya

Oda sıcaklığında beklettiğiniz yumurtayı, yağı ve şekeri krema kıvamına gelene kadar çırpınız. Krema kıvamına gelince içine sütü, tarçın ve vanilyayı ekleyip, çırpıma devam ediniz. Daha sonra içine unu ve kabartma tozunu eleyerek ilave edip karıştırmaya devam ediniz. En son olarak portakal kabuğu rendesini ve üzümü ekledikten sonra tahta bir kaşıkla karıştırınız. Kek harcını, yağlı kâğıt yayılmış tepsiye 2 kaşık yardımıyla eşit parçalar halinde dökünüz. Dökme keklerin üzerine toz şeker serpip, Önceden 185 derece de ısıttığınız fırında 20 - 25 dakika pişiriniz. Pişen kekleri soğutup servis ediniz.