



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SIYAH KURU ÜZÜMLÜ KEK

600 gr un
40 gr maya
700 gr siyah kuru üzüm
200 gr toz şeker
5 yumurta
7 kaşık tereyağı
2 bardak süt

Bir kaba uzunlamasına ortadan kesilip, çekirdekleri çıkarılmış üzümler atılır. Üzümlerin üstünü kaplayacak kadar suya ıslatılır. Fırın tepsisi ilk önce yağa sonra una bulanır, bir kenara bırakılır. Un elenerek bir kâseye boşaltılır, şeker ilâve edilerek iyice karıştırılır. Yumurtalardan dört tanesi ve iki tutam tuz atılıp hepsi elle karıştırılır. Hamur yoğurmaya devam ederken tereyağı hafifçe eritilir ve ılık olarak ilâve edilir. Ilık süt içinde eritilmiş maya, yoğurmaya devam ederken azar azar ilâve edilir. Hamur, iyice yoğrulduktan sonra çarparak işlenir. Gerekli görülürse biraz daha un katılabilir.

Bir kasenin içi unlanarak top haline getirilmiş hamur içine konular ve sıcak bir yerde mayalanmaya bırakılır. 15-20 dakika sonra hamur iyice kabarmışsa tekrar yoğrulur. Hamurdan küçük bir parça, una bulanmış bir kaptaki saklanır. Sudan çıkarılan üzümler süzülüp hamura katılır ve hamur yoğrularak üzümlerin her tarafa dağılması temin edilir. 6 cm kalınlığında uzun bir dikdörtgen haline getirilip yağlanmış ve unlanmış fırın tepsisine konur. Ayrılan hamur parçasını ikiye bölerek, her birini ince uzun çubuk haline getirip saç örgüsü şeklinde örüp kekin tam ortasına koymalıdır. Kalan bir yumurta hafifçe çırpılıp kekin üstüne sürüldükten sonra kızgın fırına sürülmelidir. Bir saat kadar pişirilen keke kürdan sokulur, kürdan kuru olarak çıkarsa kekin piştiği anlaşılır. Soğuduktan sonra servis yapılır.