



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TARÇINLI ÜZÜMLÜ KEK

16 dilim

MALZEME:

Mayalı hamuru için:

200 gr un,

tuz,

40 gr toz şeker,

1/2 limon,

1/2 küp maya,

70 gr ılık süt,

85 gr tereyağı ya da margarin,

1 yumurta,

1-2 çay kaşığı tarçın,

kalıp için katı yağ,

3 yemek kaşığı ufalanmış bayat ekmek içi ya da galeta unu

Üstü için:

500 gr elma,

200 gr portakal suyu,

250 gr çekirdeksiz kuş üzümü,

100 gr un,

50 gr şeker,

50 gr tereyağı

1. Mayalı hamur için unu tuz, şeker ve limon kabuğu rendesi ile karıştırın, ortasını çukurlaştırın.
2. Mayayı sütte eritin, unun ortasındaki çukura dökün, üstünü kapatıp 15 dakika bekletin.
3. Yağı eritin. Soğuduktan sonra una katın. Yumurta ve tarçını ekleyin. Hepsini karıştırıp, yumuşak bir hamur tutun. Hamuru top şeklinde yuvarlayın ve iki misli şişene kadar 30 dakika dinlendirin
4. Elmaları soyun, çekirdeklerini çıkartın, 1-2 cm kalınlığında dilimleyin, portakal suyunu üstüne döküp, içene kadar bekletin. Üzümleri ayıklayıp, yıkayın ve kurulayın.
5. Elektrikli fırını 175 derecede ısıtın. Un, şeker ve donuk tereyağı parçacıklarını karıştırın.
6. Bir pizza ya da tart kalıbını yağlayın. Hamuru kalıbın büyüklüğünde açın ve yerleştirin. Üstüne galeta ununu serpin, elma dilimlerini ve üzümleri dekoratif bir şekilde dizin. Keki 30 dakika kadar pişirin.