



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÜZÜMLÜ HAFİF KEK

Necip Usta

220 gr. yağ  
120 gr. pudra şekeri  
45 gr. nişasta  
4 yumurta sarısı  
1/4 çay kaşığı vanilya  
1/2 çay kaşığı ince rendelenmiş limonun kabuğu  
1+1/2 kahve fincanı kuru üzüm  
2+1/2 kahve fincanı süt (125 gr.)  
4 yumurtanın beyazı  
100 gr. toz şeker

1 adet 20 cm. kutrunda yuvarlak 6 cm. derinliğinde kek formasının içini kusursuz bir şekilde tamamen yağlayınız.

Üzümü bir saat önce ılık su ile ıslayınız. Sonra bir süzgece çıkarıp suyunu süzdürünüz. Ü-zümleri ezmeden iki avucunuzla hafifçe sıkıp bekletiniz.

Çukur bir kabın içine yağ, pudra şekeri, nişasta, limon kabuğunu ilâve ediniz. Ağaç bir spatula veya bir çırpma teli ile 3 dakika katıştırarak iyice krema gibi köpürtünüz. Sonra teker teker yumurta sarılarını ilâve edip tekrar 1 dakika köpürtüp spatula veya teli çıkarınız. Bir miktar un bir miktar süt ilâve ederek karıştırarak un ve sütün tamamını yediriniz. Çukur bir çelik, cam, porselen veya mikserde yumurta akını toz şekerle iyice çırparak kar gibi yapınız. Evvelâ üzümü hazırladığınız kek hamuruna serpip sonra yumurta beyazını ilâve ederek kevgirle dikkatlice karıştırarak yediriniz.

Kek kalıbına boşaltıp evvelâ ortadan hızlı 180 derece fırında, sonra orta fırında 40 dakika pişiriniz.

Not : Bu reçeteye unla beraber 1 çay kaşığı kabartma tozu ilâve ederseniz kek daha fazla kabarır.