



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ÜZÜMLÜ KAHVELİ KEK

180 Gr Sana Hamurışı
1,5 Su Bardağı un
1 Su Bardağı süt
1 Yemek Kaşığı TÜRK KAHVESİ
1 Su Bardağı pudra şekeri
1 Paket kabartma tozu
3 Adet yumurta
1 Su Bardağı kuru üzüm

Pudra şekeri, türk kahvesi ve oda sıcaklığındaki sana hamurışını pürüzsüz bir hâl alıncaya kadar yaklaşık 5 dakika çırpın. Karışıma yumurtaları teker teker ekleyin. Kurutulmuş üzümleri ekleyin. Un, kabartma tozu ve sütü yavaş yavaş ekleyerek tahta kaşıkla karıştırın. Yağlanmış kalıba döküp, önceden 180 dereceye ısıtılmış fırında 1 saat pişirin.