



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÜZÜMLÜ KEK (FRANSA)

Bir kap içine 250 gram tereyağı ile 1.5 su bardağı pudra şekeri konur. Tahta kaşıkla iyice karıştırılır. 8 adet yumurta birer birer kırılır ve her kırılıştta karıştırılır. Sonra buna iki su bardağı un ilâve edilir. Arzu edilirse yarım bardak kuru üzümle beraber uzun uzun kesilmiş meyve şekerlemesi de konur. Bir kahve kaşığı amonyak veya karbonat ilâve edilerek hamur dibine yağlı kâğıt konmuş bir pasta kalıbına dökülür. 20 dakika ağır ateşli bir fırında pişirilir.
