



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÜZÜMLÜ KEK

4 yumurta ve 1,5 çay bardağı toz şekeri 3 dakika çırpıp 100 g margarin, 1 tutam tuz, 1 su bardağı ılık süt ve 1 portakal kabuğu rendesi ekleyip çırpın. 4 su bardağı unu eleyin, maya ile karıştırın ve hamura ekleyin 1 dakika çırpıp, 1 çay bardağı öğütülmüş ceviz ve 1 çay bardağı kuru üzüm ekleyin. Üzerini kapatıp ılık ortamda 30 dakika bekletin ve 26 cm çapında yağlanmış kek kalıbına dökün. 180 °C'ye ısıtılmış fırında 30-35 dakika pişirin.

© lezzetler.com tarif no:12381 • adı:Üzümlü Kek • gönderen:AyGölgesi • indirme tarihi:19.09.2024 - 09:34