



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

ÜZÜMLÜ KEK

Malzemesi:

3 çorba kaşığı tereyağı
3 çorba kaşığı toz şeker
8 yumurta
1 kahve fincanı kuru üzüm
6 portakal kabuğu şekerlemesi
1 su bardağı un
yarım limon rendesi
yarım çay kaşığı kabartma tozu

Hazırlanışı:

Yumurtaların akını ve sarısını ayırın. Ayrı bir kapta yağın içine şeker koyup tellerle yumuşatın ve buna yumurtanın sarısını azar azar yedirin. Üzüm, portakal kabuğu ve limon rendesi ile kabartma tozu ile unu karıştırın. Yumurta aklarını sıkı kar haline gelene kadar çırpın. Yumurta sarılarına katın. Karıştırmaya devam ederek unlu karışımı ekleyin. Hamurun top top olmamasına dikkat edin. Hazırladığınız hamuru, yağlanmış yuvarlak bir kalıba, yukardan üç santim boşluk kalacak şekilde boşaltın. Hafif ısıdaki fırında bir saat kadar pişirin.