



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÜZÜMLÜ KEK

MALZEME:

5 çorba kaşığı şeker
5 yumurta
5 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı kuş üzümü
1 çorba kaşığı çekirdeksiz üzüm
1 çorba kaşığı kabartma tozu
1 limonun rendelenmiş kabukları
1 çay kaşığı vanilya
2 çorba kaşığı pudra şekeri

HAZIRLANIŞI:

Yumurtalar ve şeker tencereye konulur. Hafif ateş üzerine "yoğurt" kıvamına gelinceye kadar karıştırılır. Un-Üzüm karışımı, yumurta-şeker karışımı üzerine dökülür. İyice karıştırılır. Kek kalıbı yağlanır, sonra 2 çorba kaşığı un dökülür. Kalıp sallanarak, unun her tarafına dağıtılması sağlanır. Hazırlanan karışımın yarısı kalıba boşaltılır. Üzerine, artan üzümler serpidikten sonra hamurun geri kalanı konur. Önceden ısıtılmış fırında 45 dakika pişirilir. Piştikten sonra fırından çıkarılır, soğuması beklenir. Soğuduktan sonra, bıçak yardımıyla kalıptan çıkarılır. Üzerine pudra şekeri serpilerek servis yapılır.