



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÜZÜMLÜ KEK

Müge Karaosmanoğlu

500 Gr. Beyaz Un
2 Su Bardağı Toz şeker
1 Su Bardağı Üzüm Suyu
125 Gr. Margarin
4 Adet Yumurta
1 Çorba Kaşığı Tarçın
1 Şu Bardağı Sarı Üzüm/ Siyah Üzüm

Kekimizi yapmaya başlamadan önce fırınımızı açalım ve ısısını 200 dereceye getirelim. Geniş ve derin bir kaba şekeri ve yumurtayı alalım. Mikser yardımıyla çırpalım. Ardından şekerli yumurtalı karışıma yağımızı ve üzüm suyumuzu ekleyelim. Bir miktar daha çırpalım. Malzemeler birbirine iyice karışsın. Hamurumuza şimdi de kabarta tozunu, unu ve tarçını ilave edelim, çırpma işlemimizi sürdürüelim. Hazırladığımız hamuru sıvı yağ veya eritilmiş margarinle yağlanmış yuvarlak bir kek kalıbına dökelim Isınmış olan fırınımıza koyalım. Keki fırına koyduktan 10 dakika sonra sıcaklığı 150 dereceye düşürelim. Ardından da yarım su bardağı üzümü hamurun içine dökelim. Elimizde hafifçe bastırarak üzümlerin hamurun içine girmesini sağlayalım. Keki bir süre daha pişmeye bırakalım.