



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜZÜMLÜ VE KEÇİ BOYNUZLU KEK

6 adet yumurta
150 gram nişasta
2 su bardağı şeker
2 su bardağı süt
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
3 su bardağı un
1 kase kuru üzüm
5 çorba kaşığı keçiboynuzu tozu
50 gram margarin

Önce kuru üzümleri şişmeleri için bir miktar suda bekletiyoruz. Şeker ve yumurtaları şeker eriyinceye kadar çırpıyoruz. İçine süt ve eritilmiş yağı ekleyip homojen bir kıvama gelene dek çırpmaya devam ediyoruz. Bu sıvı karışıma ilk olarak 1 bardak un eleyip, kabartma tozu ve vanilyayı ekleyip pürüzsüz bir hale gelene kadar çırpıyoruz. Daha sonra nişastayı ve kalan unu ekleyip iyice çırpıyoruz. Kek hamurumuz pürüzsüz bir kıvam alınca içine keçiboynuzu tozunu ekleyip iyice karıştırıyoruz. En son üzümlerin suyunu iyice süzüp kek hamura ekleyip bir kaç kere karıştırıyoruz. Güzelce yağladığımız 28 cm çapında kek kalıbına döküyoruz. 180 derecede yaklaşık yarım saat pişiriyoruz.

