



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜZÜMLÜ VE TARÇINLI KEK

Malzemeler:

- 3,5 su bardağı Piyale un
- 1 su bardağı siyah üzüm
- 1 tutam tarçın
- 1 paket Piyale kabartma tozu
- 1 çay bardağı toz badem
- 1 adet rendelenmiş limon kabuğu
- 1 çay bardağı tozşeker
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay bardağı tereyağı
- Süt

Hazırlanışı:

3,5 su bardağı Piyale unu çalışma tezgahına dökün. Ortasını çukurlaştırın. 1 su bardağı siyah üzümü, 1 tutam tarçını, 1 paket Piyale kabartma tozunu, 1 çay bardağı toz bademi, 1 adet rendelenmiş limon kabuğunu, 1 çay bardağı tozşeker ve 1 çay kaşığı tuzu katın. 1 çay bardağı tereyağını karışıma serpiştirin. Yoğurmaya başlayın ve yedire yedire yeteri kadar süt katılarak oldukça yumuşak bir hamur elde edin. Yuvarlayın ve bir kaba koyup nemli bir bezle örterek sıcak bir yerde kabarmaya bırakın. İyice kabarıncaya 10 dakika kadar tekrar yoğurun. Ceviz büyüklüğünde parçalara bölüp, hepsini yuvarlayın ve yassılaştırın. Yağlanmış ve unlanmış tepsiye aralıklı olarak dizin. Nemli bir bezle örtün ve kabarması için beklemeye alın. İyice kabarıncaya bezi alın ve tepsiyi orta ısıllı fırında pişirin.

[ML® Üzümlü Kek için tıklayın](#)