



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YEŞİL ÜZÜMLÜ KEKLER

25 adet
1 su bardağı badem
200 gram tereyağ
100 gram (yarım su bardağı) tozşeker
1 adet yumurta sarısı
1 çay kaşığı karbonat
İki buçuk su bardağı un
25 adet kağıt kek kalıbı
6-7 çorba kaşığı yulaf ezmesi
1 su bardağı yeşil üzüm

Bademlerin kabuklarını soyun ve ince kıyın. Tereyağla tozşekeri yumuşayana dek karıştırın. Üzerine sırayla yumurta sarısını, karbonatı, unu ve bademleri ekleyin. Hamur haline getirip iyice yoğurun. Elde ettiğiniz hamuru, 25 adet kağıt kek kalıplarına pay edin. Üzerlerine çok az yulaf ezmesi serpin. Herbirinin üzerine 4-5 adet yeşil üzüm koyun. 180 derece fırında, kekler kızarana dek pişirin. Fırından çıkardıktan sonra bir süre bekletin. Hafif ılıkken servis yapın.