



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İKİ ÜZÜMLÜ KEK

5 adet yumurta
125 gr. tozşeker (5 çorba kaşığı)
150 gr. un (5 çorba kaşığı)
1 çorba kaşığı kuşüzümü
1 çorba kaşığı çekirdeksiz üzüm
1 çorba kaşığı kabartma tozu
Limon kabuğu rendesi
Vanilya

5 adet yumurtayla şekeri çarparak yoğurt kıvamına getiriniz.
Üzümleri ayıklayıp yıkayınız ve iyice kurulayınız.
Yarısını una ilâve ediniz.
Yumurtanın kıvamı olunca, unu koyunuz.
Kek kalıplarının her tarafını yağlayıp içersine 1 avuç un koyup, kalıbı sallayarak her tarafı unlayınız.
(Unlanmamış yer kalırsa kek kalıba yapışır, güzel çıkmaz.)
Kalıba hamurun yarısını döküp, sonra kalan üzümü serpiştirin, üzerine de diğer hamuru dökünüz.
Üzerini düzeltip önceden ısıtılmış fırında 30-40 dakika pişiriniz.
Pişme kontrolünü yaptıktan sonra fırından alınız.
Kalıbında soğutunuz.
Soğuyunca kenarlarına bıçak sürerek kalıptan çıkarınız.
Ekmek bıçağıyla birer cm.'lik dilimlere kesip, tabağa diziniz.
Üzerine pudraşekeri serpip, servis yapınız.

Not: Üzümlerin dibe çökmemesi için: Üzümler yıkandıktan sonra iyi kurulmalıdır. Yarısını una, diğer yarısını da hamur kalıba konunca serpmek de iyi sonuç verir.