



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## 3 ÜZÜMLÜ KEK

75 gr kuru İzmir üzümü  
75 gr çekirdeksiz üzüm  
150 gr kuşüzümü  
1 çay kaşığı şeker  
250 gr ılık süt  
2 çay kaşığı toz maya  
300 gr un  
1 çay kaşığı tuz  
100 gr yağ  
150 gr pudra şekeri  
50 gr kiraz şekerlemesi, dörde bölünmüş  
50 gr portakal ve limon kabuğu rendesi

800 gr'lık dikdörtgen kalıbı yağlayıp içine un serpin. Şekeri ılık sütte eritip üstüne mayayı serpiştirin ve köpük bağlayana dek ılık bir yerde bırakın (10 dakika). Un ve tuzu eleyin. Tereyağını karıştırın. Pudra şekeri ve meyveleri ekleyin. Mayalı karışımı buna katıp oldukça sert bir hamur haline gelene dek yoğurun. Hazırladığınız kalıba döküp, hafif fırında 2 saat pişirdikten sonra soğuyana dek kalıpta bekletin. Soğuyunca kalıptan çıkarın ve yemeden önce hiç olmazsa iki gün hava geçirmeyen teneke bir kutuda saklayın.