



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

ALTIN KEK

Yarım su bardağı kuru üzüm
yarım su bardağı karışık meyve şekerlemesi
125 gr. margarin
1 su bardağı toz şeker
4 yumurta
1 su bardağı un
1 su bardağı mısır unu
yarım paket kabartma tozu
1 paket vanilya
yarım çay kaşığı safran
1 çay bardağı galeta unu
1 tutam tuz

Kuru üzümü ılık suda bekletip sıkarak iyice süzün. Yumuşamış margarini krema kıvamında çırpın, toz şeker ve yumurta sarılarını ilave ederek çırpmaya devam edin. Un, mısır unu, kabartma tozu, vanilin ve safranı ekleyip karıştırın. Yumurta aklarına tuz ekleyerek kar halinde çırpıp karışıma ekleyin ve yavaşça karıştırın. Hamuru yağlanmış kalıba dökün, üzüm ve meyve şekerlerini haififçe unlayıp, hamurun üzerine serpin. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında 35-40 dakika pişirin, ılıyınca kalıptan çıkarıp, soğumaya bırakın.

[ML® Altın Madalya için tıklayın](#)