



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEM MANTOLU ÜZÜMLÜ KEK

250 gr margarin
4 adet yumurta
1 su bardağı seker
1 su bardağı sıvı yağ
1 su bardağı süt
Yarım paket kabartma tozu
Yarım paket vanilya
Yarım çay kaşığı karbonat
Yeterince un
1 çay bardağı kızıl üzüm
200 gr badem

Ön hazırlık olarak öncelikle kuru üzümün üzerine kaynar su ilave edilir ve bir müddet yumuşaması beklenir daha sonra fırınımızı ısıtmaya başlıyoruz 175 derecede ve kalibimizi margarinle yağlayıp kalibin tüm kenarına bademi serpiştiriyoruz. Kek harcımız için öncelikle yumurta ve seker karıştırma kabına alınır ve en az 5 dakika yumurta köpük köpük oluncaya dek mikserle çırpılır, daha sonra sıvı malzemeler yani sıvıyağı ve sütü ilave edilir çırpılır ardından kurumalzemeler, 1 buçuk su bardağı un, erimiş margarin, kabartma tozu ve karbonat mutlaka elekten geçirilerek eklenir ve malzeme tamamen bir birine karışana dek çırpılır daha sonra un gerekiyor ise biraz daha eklenir ve en son kalan badem, suyu süzülen ve biraz un serpilerek unlanan üzümler eklenerek spatula yada tahta kaşık ile karıştırılır ve önceden hazırladığımız kalıba dökülür yine önceden ısıttığımız fırında 35,40 dakika pişirilir en son içi bir tahta sisle kontrol edilir eğer içide pişmiş ise fırından alınarak soğumaya bırakılır, iyice soğuduktan sonra kalıptan ters çevrilir ve dilimlenerek servis edilir.