



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜZÜMLÜ CEVİZLİ KEK

3 adet yumurta
1,5 su bardağı toz şeker
Yarım su bardağı sıvı yağ
Yarım su bardağı yoğurt
Yarım limonun kabuğunun rendesi
Çay kaşığının ucu ile tarçın
2,5 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1 su bardağı kuru üzüm
1 su bardağı ceviz

Öncelikle kuru üzümleri ayıkliyoruz.

Üzerine kaynar su dökerek, biz keki hazırlayana kadar bekletiyoruz.

Oda sıcaklığındaki yumurtaları ve şekerini, bir kabın içinde mikser yardımı ile beyaz köpük olana kadar çırpıyoruz.

Yağ, yoğurt, tarçın ve limon kabuğu rendesini ilave edip, çırpıma devam ediyoruz.

Elediğimiz unu, vanilya ve kabartma tozu da ekleyip, iyice karışana kadar çırpıyoruz.

Üzümleri süzüp, kağıt havlu yardımı ile güzelce suyunu alıyoruz.

Bir tabağa koyup üzerini hafifçe unlayıp, sallıyoruz ki her tarafına un değsin.

Kek karışımının içine, unlanmış üzümleri ve cevizleri ekleyerek, kaşıkla bir iki defa hafifçe karıştırıyoruz.

Yağlayıp, un serptiğimiz kek kalıbına karışımı döküyoruz.

180 derecede, üzeri pembeleşene kadar pişiriyoruz.

Piştliğini anlamak için kürdan testi yaparsanız daha sağlıklı olacaktır.

Fırından çıktıktan sonra 10-15 dakika kendini çekmesi için bekletiyoruz.

Sonra kalıptan çıkarıyoruz, yoksa parçalanır.

Hafif soğuduğunda, üzerine pudra şekerini serpip süsleyebilirsiniz.

