



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ ÜZÜMLÜ KEK

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur:

60 g çekirdeksiz kuru üzüm

1 yemek kaşığı un

350 g un

1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

225 g yumuşak margarin

250 g toz şeker

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

1 tutam tuz

7 yemek kaşığı süt

4 yumurta

1 su bardağı iri kırılmış ceviz

Kalıp:

Dilimli derin kek kalıbı (Ø 24 cm)

Üzümleri bir kaseye alın, üzerini kapatacak kadar su doldurun ve 20 dakika bekletin. Süre sonunda suyunu iyice süzün ve 1 yemek kaşığı un ilave edip karıştırın. Kek kalıbını margarin ile yağlayın ve unlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Un ve hamur kabartma tozunu karıştırıp eleyin. Margarini çırpma kabına alın ve mikser ile 1 dakika çırpın.

Çırpıma devam ederek sırayla toz şeker, şekerli vanilin, tuz ve sütü ilave edin ve 1 dakika daha çırpın.

Yumurtaları teker teker ilave ederek her birini 30 saniye çırpın. Hazırladığınız un karışımını ilave edin ve düşük

devirde 1 dakika çırpın. Unlanmış üzüm ve cevizi ilave edip düşük devirde yarım dakika çırpın. Hamuru

hazırladığınız kalıba dökün, üzerini düzeltin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 50 - 55 dakika

Fırından çıkarıp 5 dakika bekletin. Keki kalıptan çıkarın ve tel üzerinde soğumaya bırakın. Dilimleyerek servis yapın.