



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KALIPTA KEK

[www.electrolux.com](http://www.electrolux.com)

Tabanı için:

500 g un

1 küçük paket kuru maya (8 g maya veya 42 g taze maya)

80 g pudra şekeri

150 gram tereyağı

3 yumurta

2 dolu çay kaşığı tuz

150 ml süt

70 gr kuru üzüm (1 saat önceden suda bekletin)

Kaplaması için:

50 gr kabuğu soyulmuş bütün badem

Unu, kuru mayayı, pudra şekerini, tereyağını, yumurtaları, tuzu ve sütü bir karıştırma kabına koyun ve yoğurarak yumuşak bir hamur haline getirin.

Kaptaki hamurun üzerini kapatın ve 1 saat kabarmasını bekleyin.

Kuru üzümleri hamura ekleyin yoğurun.

Bademleri, yağlanmış ve unlanmış girintili kek kalıbının her bir deliğine ayrı ayrı yerleştirin.

Daha sonra hamuru sosis şekline getirinve kek kalıbına koyun. Üstünü kapatın ve yeniden 45 dakika kabarmasını bekleyin.

Fırında pişirin.