



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KEK SUFLE

Necip Usta

250 gr. elenmiş un
15 gr. maya
3/4 kahve fincanı süt (40 gr.)
30 gr. yağ
7 adet yumurtanın sarısı
1 çay kaşığı tuz

50 gr. pudra şekeri
125 gr. kuru üzüm
Az vanilya
1/4 çay kaşığı rende limon kabuğu

2 adet yuvarlak sufle formasının (13 cm. kutruna, 6 cm. derinliğinde) içini kusursuzca ve tamamen yağlayınız. Üzümleri temizleyip iki saat önce ılık su ile ıslatıp sonra bir süzgece çıkarınız ve suyunu süzdürünüz. Hiç su kalmaması için üzümleri temiz bir bezin arasına koyup ezmeden bezle üzümleri hafifçe sıkınız ve bezin içinde muhafaza ediniz. Küçük bir kaba sütü ılık olarak koyup içine şekerden iki çay kaşığı, mayayı ilâve ederek iyice eziniz ve unun üçte birini ilâve ederek hafifçe karıştırıp yumuşak bir hamur yapıp 15 dakika ağzı kapalı olarak mayalandırın. Sonra üzerine şekeri, yağı, bir yumurta sarısını ilâve edip bir dakika kadar karıştırınız. Kalan unu tuz ve yumurta sarılarını teker teker ilâve edip karıştırarak vanilyayı ilâve edip hamuru bir ciklet gibi sürüp elinize yapışmayacak hale gelinceye kadar çırparak yoğurunuz ve ağzını kapatarak ılık veya normal yerde 45 dakika mayalandırıp üzümü üzerine ilâve ediniz. Hamurun uçlarını ortasına kapatır gibi üç dört defa kapatıp üzümleri ve hamuru fazla ezmeden üzümlerin nisbeten karışmasını temin edip tekrar 30 dakika mayalandırınız. Sonra hafifçe bastırıp ortadan ikiye bölerek formların içine koyunuz ve kurumaması için üzerini hafifçe yağlayıp 30 dakika daha mayalanmaya bırakınız. Sonra 180 derece ortadan hızlı fırında 30 dakika pişiriniz.