



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU ÜZÜMLÜ MISIR UNLU KEK

Malzeme

- ½ su bardağı Sıvı Sana yağı
- 1,5 su bardağı şeker
- 3 adet yumurta
- 1 su bardağı süt
- 2 su bardağı un
- 2 su bardağı mısır unu
- 1 paket kabartma tozu
- ½ su bardağı iri çekilmiş ceviz
- ½ su bardağı kuru üzüm.

Hazırlanışı

1. Derin bir kâsenin içine en az oda sıcaklığında yarım saat beklettiğiniz yumurtaları, şekerini, Sıvı Sana yağını koyup, bir çırpıcı veya mikser yardımıyla çırpın.
2. Harç krema kıvamına geldikten sonra içine bir süzgeç yardımıyla eleyerek, unu, mısır ununu, kabartma tozunu, ilave edip, karıştırmaya devam edin.
3. Bir kâsenin içinde kuru üzümü ayıklayıp, su ile ıslatın.
4. En son olarak kek harcının içine suyunu süzdüğünüz kuru üzümleri ve iri çekilmiş cevizi ilave edip, tahta bir kaşık ile karıştırın.
5. Keki daha önceden 185 derecede ısıttığınız fırında 35-40 dakika pişirin.
6. Pişen keki kalıbında en az 10 dak. soğuttuktan sonra servis tabağına alıp, servis edin.