



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PUANLI KEK

Malzeme

- 2 su bardağı un
- 150 g Sana Hamurışı (erimiş)
- yarım su bardağı pudra şekeri
- 3 adet yumurta
- 1 su bardağı kuru üzüm
- 2 yemek kaşığı süt
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- ½ su bardağı iri çekilmiş fındık
- ½ su bardağı iri çekilmiş ceviz
- 1 adet portakal kabuğu rendesi

Hazırlanışı

1. Derin bir kâseye süzgeç yardımıyla eleyerek unu, kabartma tozunu ve vanilyayı koyun.
2. Küçük bir tavaya Sana Hamurışı'ni ve pudra şekerini koyup eritin. Şeker iyice eriyince ıslanmış üzümleri ekleyip karıştırdıktan sonra ateşten alıp soğutun.
3. Ayrı bir kâseye oda sıcaklığında beklettiğiniz yumurtaları kırıp sütü ve rende portakal kabuğunu ilave ettikten sonra karıştırın.
4. Unlu karışıma Sanalı üzümlü karışımı ve yumurtalı karışımı ilave edip hepsini spatula ile karıştırın.
5. En son olarak harcın içine iri çekilmiş cevizleri ve fındığı ilave edip karıştırdıktan sonra önceden Sana ile yağladığınız kek kalıbına kek harcını alıp 185 derecede ısıtılmış fırında 30-35 dakika pişirin.
6. Pişen keki kalıbında en az 15 dakika soğuttuktan sonra ters çevirip çıkarın. Dilimleyip servis edin.