



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEKERLEMELİ KEK

1,5 su bardağı pudraşekeri
250 gram tereyağı
2 su bardağı un
8 adet yumurta
1/2 su bardağı, çekirdeksiz sarı üzüm
1/4 su bardağı kuşüzümü
20 gram meyve şekerlemesi

Bir kap içinde tereyağıyla pudraşeker tahta kaşıkla iyice karıştırılır. Sekiz adet yumurta birer birer kırılır ve her kırılıştaki karıştırılır. Sonra un ilâve edilip uzun, ince kesilmiş şekerleme; bir kahve kaşığı amonyak ya da karbonat katılır. Kek pişirme kabının içine yağlı kâğıt konur. Üstüne yapılan hamur dökülür, bir saat yirmi dakika ağır ateşli fırında pişirilir.