



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SİYAH ÜZÜMLÜ KEK

Malzemeler.

5 çor. kaş. tereyağ
150 gr siyah üzüm
1/2 kg un
100 gr toz şeker
yeteri kadar süt
25 gr kabartma tozu
25 gr badem içi
1 tutam tarçın
1 tane limon
1 tutam tuz

Badem içleri kaynar suya atılıp ıslatıldıktan sonra üstlerindeki ince kabuk soyulur. Sonra bademler fırında kurutulup, havanda un haline getirilir. Üzümler de suya atılıp ıslatılır. Un, elenerek hamur yoğrulacak yere dökülür ve ortası çukurlaştırılır. Bu çukura şiştikten sonra suyu süzülmüş üzümler, tarçın, dövülmüş badem içleri, baking powder, şeker, iki tutam tuz ve limon kabuğunun sarısı rendelenerek konur. Tereyağının bir kaşığı ayrılır, geri kalanı ufak parçalar halinde unun sağına soluna serpiştirilir. Hamur yoğrulurken yeteri kadar süt azar azar karıştırılır ve yumuşak bir hamur elde edilir. Hamur bundan sonra taşa vurularak biraz işlenir. Sonra yuvarlanır ve bir kâseye konularak üstü nemli bir bezle örtülerek ılık bir yere bırakılır. Kabarıp iki misli olana kadar beklenir. Bundan sonra hamur on dakika daha yoğrulur. Sonra ceviz iriliğinde parçalar halinde kopardır. Bu parçalara yuvarlak şekiller verilerek geniş aralıklarla yağlanmış ve unlanmış tepsiye dizilir. Tepsinin üstü kapatılarak hamurun kabarması beklenir, sonra kekler pişirilir.