



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAZE ÜZÜMLÜ KEK

<https://carrefoursa.com>

3 adet yumurta
1 çay bardağı toz şeker
1 su bardağı üzüm suyu
½ su bardağı sıvıyağ
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
20-25 adet iri taneli kırmızı üzüm
1 çay bardağı mısır nişastası
2 su bardağı un

Yumurtaları derin bir kaseye kırın ve toz şeker ile birlikte 3-4 dakika kadar çırpın. Sıvıyağ, taze sıkılmış üzüm suyu, mısır nişastası, kabartma tozu, vanilyayı da ilave ettikten sonra mikserle karıştırmaya devam edin. Son olarak eleyerek unu ilave edin ve karıştırın. Kek kalıbını sıvıyağ ile yağlayın. Çekirdéklerini çıkardığınız üzüm tanelerini kek harcına ekleyin. Üzümler erimeden alt üst ederek dikkatlice karıştırın. Kek harcını yağladığınız kalıba dökün. 5 dakika önceden ısıttığınız 170 derece fırında kızarana kadar pişirin. Soğuduğunda servis yapın.

