



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAZE ÜZÜMLÜ KEK

MALZEMELER

3 YUMURTA

1/2 ÇAY BARDAĞI SÜT

1 SU BARDAĞI UN

1 SU BARDAĞI ŞEKER

1/2 PAKET KABARTMA TOZU

1 PAKET VANİLYA

1/2 SU BARDAĞI NIŞASTA

1,5 SU BARDAĞI ÇEKİRDEKSİZ TAZE ÜZÜM

PUDRA ŞEKERİ (ÜZERİNE ELEMEK İÇİN)

Yumurtaların aklarını sarılarından ayıralım. Yumurta aklarına 1 fiske tuz serpip aklar kar gibi olana dek mikserin düşük ayarıyla çırpalım. Ayrı bir kaptaki yumurta sarılarına şeker ve süt ekleyerek yarım dk. çırpalım. İçine elenmiş unu, vanilyayı, nişastayı, kabartma tozunu ekleyip mikserin düşük ayarıyla veya çırpma teliyle karıştıralım. Yumurta aklarını da ekleyip çırpma teli ile birkaç kez karıştıralım. Kalıbı margarinle yağlayıp tabanına un serpeyim. Hamurun üçte birini kalıba boşaltalım. Kalan hamura üzümleri ekleyip karıştırarak sade hamurun üzerine boşaltalım. 190° ısıllı fırında keki pişirelim. Keki kalıbı içinde soğutup üzerine pudra şekeri eleyerek servis yapalım.