



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÜZÜMLÜ KEK

2 adet yumurta
1 küçük paket margarin
5 çorba kaşığı tozşeker
100 gr. İzmir üzümü
1,5 çay bardağı süt
250 gr. un (8 çorba kaşığı)
Limon kabuğu rendesi
Vanilya
Yarım paket kabartma tozu
1 fiske tuz

2 adet yumurtayı, şekeri porselen bir kâseye koyup, iyice karıştırınız.
Unu elekten geçirip, içerisine vanilya, limon kabuğu rendesi, kabartma tozu ve tuzu koyup, iyice karıştırınız.
Yağı hafifçe eritip yumurtaya liâve ediniz.
Sütü de hafif ılık hale getirip onu da yumurtaya katınız.
En sonda unu koyup, hepsini iyice karıştırınız.
Üzümleri de yıkayıp biraz unla karıştırıp onu da karışıma koyunuz.
Yağlanmış, unlanmış kek kalıbına koyup, orta ısı ateşte pişiriniz.
Pişme kontrolünü yaptıktan sonra fırından çıkarıp, soğutunuz.
Soğuyunca kalıptan çıkarıp, servis tabağına koyup, servis yapınız.