



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜZÜMLÜ BADEMLİ KEK

500 gr. un
Ufak paket maya
250 gr. şeker
1 tutam tuz
Yarım bardak ılık süt
1 limonun rendelenmiş kabuğu
250 gr. margarin
4 orta büyüklükte yumurta
125 gr. badem
150 gr. kuru üzüm
50 gr. kuşüzümü
25 gr. portakal kabuğu rendesi
Süslemek için:
1 yemek kaşığı pudraşekeri

Unla mayayı bir kaseinin içinde iyice karıştırdıktan sonra şeker, tuz, süt, limon kabuğu sıvı haline getirilmiş margarin ve yumurtaları da arasına karıştırın. Şimdi bunların hepsini el mikseriyle iyice yoğurduktan sonra badem, kuruüzüm, kuşüzümü ve rendelenmiş portakal kabuğunu da arasına yoğurun. Böylece üstünü örtün ve sıcak bir yerde kabarana kadar bekletin. Daha sonra tekrar iyice yoğurun ve yağlanmış bir kek kalıbına boşaltın (resimdeki gibi). Tekrar üstü örtülü olarak sıcak bir yerde kabarmasını bekleyin. Bu arada fırınınızı orta ısıya ayarlayın ve 30 dakika kadar pişirin. Kekin üzeri kararmaya başladığı zaman üzerine parşömen kağıdı örtün. Fırından çıkardıktan sonra hemen bir pasta tabağına çevirin ve soğutun. Servis etmeden önce de üzerine 1 yemek kaşığı pudra şekerini serpiştirin.