



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜZÜMLÜ EKMEK

3 çay fincanı un
1 çay fincanı ince toz şeker
yarım çay fincanı tereyağı
1 yumurta
yarım kahve kaşığı karbonat
1 çay fincanı çekirdeksiz üzüm
2 çorba kaşığı dövülmüş ince ceviz

Tereyağını ince toz şekerle ezerek karıştırmalı, içerisine telle vurulup köpürtülmüş bir yumurtayı koymalı, hallolunca içerisine karbonat ve üç fincan unu ilâve etmeli, üzümü ve cevizi karıştırmalı, yağlanmış yuvarlak bir tepsiye dökerek orta sıcaklıkta fırında pişirmeli.

Not: İstenirse bu ekmeğin üzerine şeker glikozu yapılır, bunun için; gayet taze bir yumurtanın yalnız akını, 125 gram pudra şekerini ve 2 - 3 damla limon suyunu kaşıkla ezerek karıştırmalı bilâhare bunu ekmeğin üzerine sürerek kurumağa bırakmalıdır.