



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÜZÜMLÜ EKMEK TATLISI

<https://ihe.com.tr>

1 büyük salkım kara üzüm  
100 gram bayat ekme  
1 kahve fincanı un  
Yarım su bardağı toz şeker  
3 adet yumurta  
1,5 bardak süt  
1 çorba kaşığı tereyağı  
2 çorba kaşığı pudra şekeri  
1 çimdik tuz

Üzüm ayıklanıp yıkanır ve taneleri ortadan ikiye bölünerek çekirdekleri çıkartılır. Ekme, küp şeklinde doğranarak üzümler ilave edilir. Hazırlanan bu karışım, eritilmiş bir kaşık tereyağı ile yağlanan kalıba dökülür. Elenmiş un bir kaseye konularak üzerine şeker, tuz, önceden çırpılmış yumurta ve süt ilave edilir. Bu karışım da tahta bir kaşıkla karıştırılır ve kalıba dökülür. Kalıp fırına verilerek 180 derece ısıtılmış fırında 40 dakika pişirilir. Fırından çıkarılıp ılımaya bırakılır ve üzerine pudra şekeri döküldükten sonra dilimlenerek servis yapılır.