



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ÜZÜMLÜ ISLAK KEK

### Malzemeler:

Bir salkım siyah üzüm  
Bir salkım yeşil üzüm  
100 gram margarin  
1.5 çay bardağı toz şeker  
2 adet yumurta  
1.5 su bardağı un  
1 paket kabartma tozu  
1 paket vanilya  
1 çorba kaşığı kakao  
1 su bardağı süt

### Hazırlanışı:

Margarin ve toz şekerini bir kaptaki krema kıvamına gelene kadar çırpın. Yumurtaları ayrı bir kaptaki şekerli karışıma ekleyin ve karıştırın. Un, kabartma tozu, vanilya, kakao ve sütü ekleyip çırpın. Üzümleri ilave ederek spatula ile 1-2 sefer karıştırın. Küçük kalıpları yağlayın. Üzümlü harcı kalıplara pay edin. Önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında 20 dakika süreyle pişirin. Ilınınca kalıptan çıkarıp servis tabağına alın.

[ML® Üzümlü Islak Kek için tıklayın](#)