



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÜZÜMLÜ KAHVELİ KEK

- 180 Gr Sana Hamurışı
- 1,5 Su Bardağı un
- 1 Su Bardağı süt
- 1 Yemek Kaşığı TÜRK KAHVESİ
- 1 Su Bardağı pudra şekeri
- 1 Paket kabartma tozu
- 3 Adet yumurta
- 1 Su Bardağı kuru üzüm

Pudra şekeri, türk kahvesi ve oda sıcaklığındaki sana hamurışını pürüzsüz bir hâl alıncaya kadar yaklaşık 5 dakika çırpın. Karışıma yumurtaları teker teker ekleyin. Kurutulmuş üzümleri ekleyin. Un, kabartma tozu ve sütü yavaş yavaş ekleyerek tahta kaşıkla karıştırın. Yağlanmış kalıba döküp, önceden 180 dereceye ısıtılmış fırında 1 saat pişirin.