



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÜZÜMLÜ KEK

Kullanılacak malzeme:

700 gram siyah, kuru üzüm,
600 gram un,
200 gram toz şekeri,
150 gram tereyağı,
40 gram maya,
5 yumurta,
iki bardak süt,
bir tutam tuz.

Yapımı: Fırınınızın tepsisini önce iyice yağa bulayın, sonra unlayın ve bir kenara bırakın.

Üzümleri bol suda yıkayın. Yıkadıktan sonra bunları uzunlamasına ortalarından kesin ve çekirdeklerini çıkartın ve bir kenara bırakın.

Beri yanda unu elekten geçirerek bir porselen kâsenin içine boşaltın, Şekeri katın, ikisini iyice karıştırın. Sonra karışıma dört bütün yumurtayla iki çimdik tuzu katın. Hepsini elinizle güzelce karıştırın. Tereyağını hafifçe eritin, ılık olarak hamura katın ve elinizle yoğurmaya devam edin. Mayayı ılık sütün içine ufalayıp erittikten sonra yoğurmakta olduğunuz hamura sicim gibi ince akıtarak azar azar katın. Hamuru iyice yoğurduktan sonra bir süre de kâsenin dibine ve kenarlarına çarparak işleyin. Gerekirse az un katın. Sonra hamuru top haline getirip hafifçe unlayacağınız kâsenin içinde bırakın üzerine bir peçete örterek kabarması yani mayalanması için sıcak bir yere koyun veya içinde kaynar su bulunan bir tencerenin üstüne oturtun.

20 dakika sonra hamura bir bakın. İyice kabarmışsa tekrar yoğurun. Hamurdan küçük bir parça koparın, sonra kullanmak üzere unlanmış bir kâseye koyarak bir kenara bırakın. Üzümlerin, hamurun her tarafına dağılması için elinizle tekrar iyice yoğurun. Sonra 5-6 santim kalınlığında ve uzun bir dikdörtgen biçimine sokup işe başlarken yağlayıp unladığınız tepsiye koyun. Bir kenara ayırmış olduğunuz hamuru alın, iki parçaya ayırın. Her ikisini de ellerinizin arasında yuvarlayarak iki uzun çubuk haline getirin ve bunları saç örgüsü gibi örün. Sonra kekin üzerine, tam ortasına koyun.

Kalan yumurtayı hafifçe çırpın ve fırçayla hamurun üzerine sürüp tepsiyi kızgın olan fırına koyun (Termostatlı fırını olanlar 190 dereceye göre ayarlamalıdır). Üzümlü keki bir saat kadar pişirin. Fırından çıkarmadan önce bir kibrit çöpü sokarak kontrol edin. Hamur pişmişse kibrit çöpü kuru olarak çıkacaktır. Çöp hamurlu çıkarsa keki bir süre daha fırında tutun. Kek piştikten sonra bunu fırından çıkartıp soğutun. Sonra sabah kahvaltısında veya ikindi çayında servis yapın.