



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÜZÜMLÜ KEK

5 yumurta
1 su bardağı şeker
2 su bardağı un
1 çorba kaşığı limon suyu, limon kabuğu rendesi
2 çorba kaşığı çekirdeksiz üzüm
Vanilya

Kalıp yağlanıp unlanır. Fırın yakılır. Üzüm ayıklanıp yıkanır, kurulanır.

Bakır bir tencerede yumurtalar ile şeker çarpılır, koyu yoğurt kıvamına getirilir. (Yumurta telini kaldırdığınız zaman düşen damlalar bir an kaybolmamalıdır.)

Limon suyu, limon kabuğu rendesi, vanilya konup 1- 2 defa daha çarpılır.

Elenmiş un konup kaşıkla hafifçe karıştırılır. Üzümler ilave edilir. Hazırlanan kalıba boşaltılıp orta hararetle fırında 35- 40 dakika pişirilir.

İlininca kalıptan çıkarılır ve dilimlenir.

[ML® Royal Kek için tıklayın](#)

[ML® Madlen Kek \(görsel\)](#)