



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU ÜZÜMLÜ KEK

3 adet yumurta
Yarımşar su bardağı toz şeker ve sıvı yağ
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1'er su bardağı süt ve irmik
1 çorba kaşığı kuru üzüm
1'er paket kabartma tozu ve vanilya
1,5 su bardağı un

Derin bir kaptan yumurta ve toz şekerini çırpın. Sıvı yağ ve zeytinyağını ilave edip, tekrar çırpın. Süt ve irmiği ekleyip, karıştırın. Kuru üzümü sıcak suda 10 dakika bekletin ve süzün. Hafif unladıktan sonra karışıma katın. Kabartma tozu, vanilya ve un koyup, tüm malzemeyi iyice karıştırın. Yağlanmış ve unlanmış baton kek kalıbına boşaltın. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında kontrol ederek (keke bir kürdan batırın, kürdan temiz çıkıyorsa pişmiş demektir) pişirin. İllindikten sonra kalıptan çıkarın ve dilimleyerek servis yapın.

