



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ÜZÜMLÜ KEK

Yarım kg un,  
2 su bardağı tozşeker,  
1 su bardağı üzüm suyu,  
125 gram margarin,  
4 adet yumurta,  
kabartma tozu,  
1 çorba kaşığı tarçın,  
1 su bardağı üzüm

Önce fırını 200 derecede ısıtın. Daha sonra şeker ve yumurtayı derin bir kaba alın. Mikser yardımıyla çırpın. Ardından kaba yağ ve üzüm suyunu ekleyin. Daha sonra kabartma tozunu, un ve tarçını da ilave edip, bir süre malzemeler iyice karışana dek çırpın. Hazırladığınız hamuru sıvıyağ veya eritilmiş margarinle yağlanmış yuvarlak bir kek kalıbına dökün. Önceden ısıtılmış firma sürün. Keki firma koyduktan 10 dakika sonra sıcaklığı 150 dereceye düşürün ve bir su bardağı üzümü hamurun içine dökün. Elinizle hafifçe bastırarak içine doğru itin. Keki bir süre pişmeye bırakın. Kek kabardığında kalan üzümlerinizi de hamurun içine itin. Toplam bir buçuk saat içinde kekiniz pişecektir. Ancak keki fırından çıkartmadan önce kuru ve temiz bir bıçak yardımıyla kekin pişip pişmediğini kontrol edin.

---