



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÜZÜMLÜ KEK

Malzeme :

5 yumurta,
125 gr. şeker,
150 gr. un,
1 çorba kaşığı kuş üzümü, veya 2 kaşık istediğiniz bir üzüm.

Yapılışı:

- 1- 5 yumurtadan hamurunu hazırlayınız.
 - 2- Üzümleri ayıklayıp, yıkayıp ve iyice kurulayınız.
 - 3- Yarisini una ilave ediniz.
 - 4- Yumurtanın kıvamı olunca unu koyunuz.
 - 5- Kek kalıplarının her tarafını yağlayıp içersine 1 avuç un koyup kalıbı sallıyarak her tarafı unlaymız. (unlanmamış yer kalırsa kek, kalıba yapışır güzel çıkmaz).
 - 6- Kalıba hamurun yarisini döküp sonra kalan üzümü serpiştirin üzerine de diğer hamuru dökünüz.
 - 7- Üzerini düzeltip önceden ısıtılmış fırında 40-45 dakika pişiriniz.
 - 8- Pişme kontrolünü yaptıktan sonra fırından alınız,
 - 9- Kalıbında soğutunuz.
 - 10- Soğuyunca kenarlarına bıçak sürerek kalıptan çıkarınız.
 - 11- Ekmek bıçağıyla birer cm. lik dilimlere kesip tabağa diziniz.
 - 12- Üzerine pudra şekeri serpip servis yapınız.
-