



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## ÜZÜMLÜ KEK

### Malzeme

- 200 g Sana yağı
- 1 su bardağı toz şeker
- 3 adet yumurta
- 2,5 su bardağı un
- 1 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu
- 1 salkım üzüm
- ½ su bardağı damla çikolata
- 1 tatlı kaşığı zencefil

### Hazırlanışı

1. Derin bir kâsenin içine yumurtaları, şekerini ve zencefili koyup, bir çırpıcı veya mikser yardımı ile şeker yumurtanın içinde eriyene kadar karıştırın.
2. Harç krema kıvamına geldikten sonra içine oda sıcaklığında yumuşattığınız Sana Yağını küplere kesip, karıştırıp çırpın.
3. Daha sonra içine bir süzgeç yardımı ile eleyerek unu, vanilyayı ve kabartma tozunu ilave edip, karıştırın.
4. Yağlı kâğıt serdiğiniz kek kalıbının içine harcı dökün.
5. Üzümleri kek harcının üzerine çiçek şeklinde dizip, hafifçe üzerine bastırın.
6. En son üzerine damla çikolataları serpip, önceden ısıtılmış 185 derecelik fırında 35-40 dakika pişirin.
7. Pişen keki kalıbında 15 dakika soğutup, arzuya göre krem şanti veya dondurma ile servis edin.