



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜZÜMLÜ KEK

Gerekli malzemeler:

Un (2 su bardağı)

Yumurta (4 adet)

Süt (1 çay bardağı)

Toz şeker (1 su bardağı)

Margarin (150 gram)

Kuru üzüm (150 gram)

Kabartma tozu (1 paket)

Oval bir kabın içine 150 gram margarin, 4 yumurta, 1 çay bardağı süt ve 1 çay bardağı şeker koyarak mikser ile bir dakika çırpın

Üzerine 2 su bardağı unu da ekleyerek çırpma işlemine devam edin. Çırpma işleminin bitimine yakın 1 paket kabartma tozunu ekleyerek 1 dakika daha karıştırın ve kek hamurunuzu hazırlayın.

150 gram üzümü bir kaba alarak iyemek kaşığı unla unlayın. Bu karışımı kek hamurunun içine karıştırarak kaşıkla iyice karışmasını sağlayın.

Hamuru, silikon kek kalıbınıza yağlamadan (normal kek kalıbı kullanırsanız kalıbı yağlamanız gerekir) iyice yayarak koyun ve 175 derecede önceden ısıtılmış fırında 35 dakika pişirin. Piştikten sonra fırından alıp kalıptan çıkartmak için soğumasını bekleyin ve dilimleyerek servis yapın.