



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜZÜMLÜ KEK

5 adet yumurta
150 gr. un
150 gr. pudra şekeri
100 gr. çekirdek veya kuş üzümü
Biraz limon kabuğu rendesi
Bir paket vanilya

Yumurta bir tencereye kırılır. Üzerine şeker konarak çok hafif ateş üzerinde telle çırpılır. Biraz vurulduktan sonra ateşten alınarak yeniden çırılmağa devam edilir. Yoğurt kıvamına gelince içine, ayıklanmış ve unlanmış üzümler, elenmiş un, limon kabuğu rendesi, vanilya edilir. Hep beraber yavaş yavaş karıştırılır. Yağlanmış ve unlanmış kek kalıbına dökülür. hafif hararetle fırında ve fırının kapağı açılmadan bir saat müddetle pişirilir, fırından çıkarılır. Ters çevrilir, üzerine pudra şekeri ekilir. Kenarları düzeltilir.