ÜZÜMLÜ KEK

Türk Kadınının Tatlı Kitabı
Türkiye Şeker Fabrikaları Genel Müdürlüğü 1966

310 g Un (2 bardak)
200 g Sana (10 çorba kaşığı)
240 g Pudra Şekeri (4.1/2 fincan)
10 tane Yumurta
100 g Kuru üzüm
100 g Kuş üzümü
1.1/2 kahve kaşığı kabartma tozu veya Karbonat

Bir tencereye; ılıkça bir yerde bırakılarak eritmeden gevşetilmiş 200 g Sana (10 çorba kaşığı) kovunuz ve rengi açılıncaya kadar tahta bir kaşıkla aşağı yukarı 5 dakika dövercesine karıştırınız.
Bilâhare; bu yağa 240 g pudra şekeri (4.1/2 fincan) eledikten sonra 5 dakika daha karıştırınız ve şekeri yağ ile birbirlerine hallediniz. Müteakiben; 10 tane yumurtanın her birinin sarısını teker teker ilâve edip bir taraftan da karıştırmak suretiyle bütün yumurta sarılarını mahlûta yediriniz. (Yumurta aklarını da diğer bir kaba koyunuz).
Bilâhare; 100 g kuş üzümü ile 100 g kuru üzümü ilâve edip tekrar bir karıştırdıktan sonra ileride kullanmak üzere bir tarafa bırakınız.
Diğer taraftan bir kaba koymuş olduğunuz yumurta aklarını yumurta vurmaya mahsus telle, iyice köpürüp beyaz bir hâl alıncaya kadar aşağı yukarı bir çeyrek saat dövünüz.
Mütekiben; evvelce hazırlamış olduğunuz şekerli yağlara, 310 g Un (2 bardak), 1/2 kahve kaşığı karbonat ile yumurta akı köpüğünü ilâve edip iyice hallettikten sonra yağlanmış kek kalıplarına dökünüz ve orta ısıdaki fırında 45 — 50 dakika pişirilmesini müteakip soğutunuz ve servis yapınız.

© lezzetler.com tarif no:59109 • adı:Üzümlü Kek • gönderen:reyon • indirme tarihi:21.05.2024 - 01:53