



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜZÜMLÜ KEK

- 1 tatlı kaşığı tereyağı
- 300 gr (2/3 su bardağı) kuru üzüm
- 60 gr (1/3 su bardağı) doğranmış meyve kabuğu şekerlemesi
- 180 gr (1 su bardağı) badem (doğranmış)
- 120 gr (1/2 su bardağı) şeker
- 2 tatlı kaşığı limon suyu
- 3 yumurta (hafifçe çırpılmış)
- 90 gr (3/4 su bardağı) un
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- 1 kahve kaşığı hindistancevizi rendesi

Önce, fırınınızı hafifçe (150° C) ısıtınız.

Tereyağın yarısıyla 15 cm'lik bir kek kalıbını yağlayınız. Kalıba alüminyum kağıt döşeyip, bu kağıdı da kalan 1/2 tatlı kaşığı tereyağla yağlayarak bir kenara bırakınız. Orta boy bir kasede kuru üzüm, meyve kabuğu şekerlemesi, badem ve şekeri karıştırınız. Limon suyu ve çırpılmış yumurtaları ekleyip, tahta bir kaşıkla bütün malzemeyi karıştırınız. Unu, kabartma tozunu ve hindistancevizi kabuğu rendesini bir kaseye eleyip, unlu karışımı madeni bir kaşıkla üzümlü karışıma katınız. Karışımı yağladığınız kek kalıbına kaşıkla boşaltıp, kalıbı fırına sürünüz; 1-1,5 saat, batıracağınız bir şiş temiz olarak çıkana kadar pişiriniz. Kalıbı fırından alıp, 20 dakika bir kenarda soğumaya bırakınız. Kalıbı ters çevirip, keki çıkarınız. Alüminyum kağıdı çıkarıp atınız. Keki tel ızgara üstünde soğuttuktan sonra, servis ediniz.