



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ÜZÜMLÜ KEK

250 Gr Sana Hamurışı
50 gr kuş üzümü
2 Çay Kaşığı baking powder
250 gr Buğday unu
0,5 Paket vanilya
5 Adet yumurta
250 gr pudra şekeri
100 gr Çekirdeksiz Üzüm

Porselen bir kaptan yağ ve pudra şekerini krema haline getirin. yumurtaları teker teker kırın ve yağa yedirin. Elenmiş un, kabartma tozu, vanilya ve üzümleri ilave edip karıştırın. Kek kalıbının içini kenarlarına doğru yağlı kağıt ile kaplayın. Hamuru kalıba boşaltın. Orta ısıda fırında bir saate yakın pişirin. Fırından çıkarttıktan sonra kek kalıbını ters çevirip kağıdı çıkartın. Dilimleyerek servis ediniz.