



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜZÜMLÜ KEK

180 Gr Sana Hamurışı
270 gr un
0,5 Paket kabartma tozu
150 gr Çekirdeksiz Üzüm
3 Adet yumurta
180 gr şeker

Üzümlerin üzerine sıcak su döküp 10 dakika bekletip iyice süzün. Oda sıcaklığındaki margarini, şeker ve yumurtaları çırpın. Kabartma tozu karıştırılmış unu ekleyerek tahta kaşıkla karıştırın. En son üzümleri ekleyin. Yağlanmış kalıba dökerek 160 derece ısıtılmış fırında 40 dakika pişirip soğuyunca servis yapın.
