



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜZÜMLÜ YAĞSIZ KEK

MALZEMELER

5 adet yumurta

$\frac{3}{4}$ su bardağı toz şeker

1 su bardağı buğday unu

$\frac{1}{2}$ paket şekerli vanilya

1 çay kaşığı limon kabuğu rendesi

2 kahve fincanı çekirdeksiz üzüm

1 kahve fincanı kuş üzümü

YAPILIŞ TARİFİ

Üzümleri ayıklayıp unlayarak temizleyin. Kek kalıplarını yağlayıp unlayın.

Unu ve vanilyayı bir kaba eleyin. Limon kabuğu ile üzüm katın. Yumurta ile şekerini ya bir yumurta teliyle 25 dakika ya da mikserle 8-10 dakika çırparak kabartın. Unlu karışımı bir tahta kaşıkla altüst yaparak içine katın. Kek hamurunu ya büyük bir kek kalıbına ya da iki orta boy kek kalıbına boşaltın. Orta ısıllı fırında açık pembe pişirin. Kalıbı ıslak bezin üstünde 5-10 dakika bekletin, kalıptan çıkardıktan sonra üzerine pudraşeker eleyin.