



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## YAĞSIZ ÜZÜMLÜ KEK

Müge Karaosmanoğlu

5 Adet Yumurta  
1.5 Su Bardağı Toz şeker  
1 Su Bardağı Süt  
1/2 Su Bardağı Suda Bekletilmiş ve Süzölmüş Kuru Üzüm  
1 Su Bardağı Taze Üzüm  
1/2 Su Bardağı Dövmüş Badem  
2 Su Bardağı Beyaz Un  
1 Paket Kabartma Tozu  
Pudra Sekeri

Geniş bir kap alalım ve yumurtaları kuralım. Şekeri de ekleyip şeker tamamen eriyene kadar mikserle çırpalım. Sütü katalım. Kuru üzömleri ve bademi ekleyip karıştırmaya devam edelim. Unumuzu ve kabartma tozunu da ekleyelim ve malzemeler iyice özdeş olana kadar çırpmaya devam edelim. Fırınımızı 180 dereceye getirelim. Kek kalıbımızı yağlayalım ve kek hamurumuzu kalıba dökelim. 15 dakika sonra fırınımızı açalım ve 1 bardak taze üzümü kekimizin üzerine dökelim. Kekin içi tamamen pişine kadar yaklaşık 35 dakika pişirelim. Kekimiz soğuduktan sonra üzerine pudra şekeri serpelim.