



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mtevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

ÜZÜMLÜ ISLAK KEK



2 Adet yumurta
1,5 Çay bardağı pudra şekeri
1 Çay bardağı zeytinyağı
1 Paket kabartma tozu
1 Paket vanilya
Yarım adet portakal kabuğu rendesi
1 Çay bardağı kuru üzüm
1,5 Su bardağı un
Üzeri için;
1 Çay bardağı süt
2 Çorba kaşığı sıvıyağ
Yarım çay bardağı pudra şekeri
1 Çorba kaşığı kakao

- # Derin bir kabın içinde yumurta ve şeker mikser ya da çırpıcıyla bembeyaz olana kadar çırpılır.
- # Üzerine zeytinyağı, vanilya, elenmiş un, portakal kabuğu rendesi ve kabartma tozu eklenir, malzemeler bütünleşene kadar çırpılır.
- # En son yıkanmış, suyu süzölmüş kuru üzüm eklenir, kaşıkla hamurun her tarafına yayılacak şekilde karıştırılır.
- # Hazırlanan kek karışımı yağlanmış, ortası delik olmayan 18 – 20 santim çapında kek kalıbına dökölür. Kek önceden ısıtılmış 150 derece fırında 45 dakika pişirilir.
- # Bu arada küçük, çukur bir tencereye süt, sıvıyağ, pudra şekeri ve kakao konur, bir taşım kaynatılır, soğumaya bırakılır.
- # Pişen kek fırından alınır, biraz ılıyınca kalıptan çıkarmadan üzerine kakaolu soğuk karışım gezdirilir.
- # 1 saat sonra ikram edilebilir.

Not: Kekin sosunu daha iyi çekebilmesi için, kekin üzeri çatalla birkaç yerinden delinebilir.