



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

TAZE ÜZÜMLÜ KEK



3 adet yumurta
1 ay bardağı şeker
1 su bardağı üzüm suyu
Yarım paket margarin ya da tereyağı
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1 ay bardağı nişasta
2 su bardağı un
25 adet siyah üzüm

- # Karıştırma kabına yumurta ve toz şeker konur, mikserle 5 dakika çırpılır.
- # Üzerine eritilmiş soğutulmuş tereyağı, üzüm suyu eklenir, kısa süre çırpılır.
- # Unla karıştırılmış kabartma tozu, nişasta, un ve vanilya eklenir. Bir süre daha karıştırılır.
- # En son çekirdekleri çıkarılmış siyah üzüm eklenir, tahta kaşıkla zedelemekten alt-üst edilir.
- # Yağlanmış kek kalıbına dökülür. 5 dakika önceden ısıtılmış 170 derece fırında 40 dakika pişirilir.
- # Fırından çıktıktan sonra 10 dakika dinlendirilir ve servis tabağına ters çevrilir.

Not: Bu tarifte taze meyve kullanıldığı için kısa sürede tüketilmesi tavsiye edilir.