# ÜZÜMLÜ KEK




2 Adet yumurta
1 Su bardağı süt
2 Su bardağı un
Yarım paket margarin
1 Su bardağı toz şeker
1 Çay bardağı kuru üzüm
1 Paket kabartma tozu
1 Paket vanilya

# Öncelikle, kalıp margarinle yağlanır.
# Bir kabın içine kalıp yağlamadan artan yumuşak margarin alınır.
# Üzerine şeker eklenir, mikser yardımıyla karıştırılır.
# Yağlı şekerli karışıma 1 yumurta kırılır, biraz karıştırılır.
# 2. yumurta da eklenip pürüzsüz hal alana kadar karıştırılır.
# Üzerine süt, un yavaş yavaş konur. Kabartma tozu ve vanilya konur.
# En son unlanmış kuru üzüm konup, kaşıkla karıştırılır. Kek kalıbına dökülür.
# 170 derece fırında 1 saat pişirilir.
# Biraz dinlendirilip, ters çevrilir servis yapılır.

Not: Üzüm yerine aynı miktar, tavla zarı şeklinde doğranmış kuru kayısı da konabilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 340 | Adı: Üzümlü Kek | İndirme tarihi: 28.03.2024 - 16:52