



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

VINELİ KEK



3 adet yumurta
1 su bardağı ayıklanmış vine
1,5 su bardağı toz eker
1 su bardağı süt
1 ay bardağı ayçiçek yağı
3 su bardağı un
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu

- # Yumurta ve eker ırpıcı yada mikserle boza kıvamına gelene kadar çırpılır.
- # zerine süt, ayçiçek yağı eklenir, çok kısa süre karıtırdıktan sonra elenmiş un, vanilya ve kabartma tozu eklenir. Kısa süre daha çırpılır.
- # Ortası delikli yada uzun kek kalıbı yağılanır. Karışımın yarısı kalıba dökülür.
- # zerine çekirdekleri çıkarılmış vine dizildikten sonra, kakan kek harcı dökülür.
- # Kek önceden kısa süre ısıtılmış 180 derece fırına verilir. Yaklaşık 45 – 50 dakika pişirilir. Fırından çıkan keke krdan batırılır, krdana kek harcı yapışmıyorsa pişmiş demektir.
- # Vineli kek fırından çıktıktan 10 – 15 dakika sonra servis tabağına ters çevrilir. Soğuyunca servise sunulur.

Not: Vinenin çekirdekleri temiz bir tığ yardımıyla çıkartılabilir.