



كُلُوا وَاشْرَبُوا وَلَا تُسْرِفُوا (الأعراف ٣١)
بانو آتابي لذیذ المتواضع من وصفات الأكل

كعك بالعنب Üzümlü Kek



٢ عدد بيض
١ كوب ماء حليب
٢ كوب ماء طحين
نصف علبة سمن
١ كوب ماء سكر
١ كوب شاي عنب جاف
١ علبة غبار كباترمة
١ علبة فانيليا

- # أولاً يزيب مع السمن
- # يؤخذ نصف سمن الناعمة قبل تزييت في داخل الوعاء
- # يضاف عليها السكر يخلط مع استخدام الخلاط
- # يكسر ١ بيض في خلطة زيت السكر؛ أ يخلط قليلا
- # يضاف ٢ بيض ويخلط حتى تحصل كوام جيد
- # يوضع جليب و الطحين قليلا قليلا . يوضع غبار كباترمة و فانيليا
- # وفي الأخير وضع مطحونة عنب الجاف أ يخلط بالملعقة. يصب في وعاء الكعك
- # يطبخ في الفرن ١٧٠ درجة ١ ساعة
- # يتبقى قليلا ويقلب العكس تقدم للخدمة

ملاحظة: يمكن وضع مشمش جاف المقطوع بشكل زر الطاولة نفس مقدار بدلا من عنب