



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

ÜZÜMLÜ ÇAYLI KEK



- 3 Adet yumurta
- 1 Su bardağı demli çay
- 1,5 Su bardağı toz şeker
- Yarım su bardağı yoğurt
- 1,5 Çay bardağı sıvıyağ
- 1,5 Çay bardağı kuru üzüm
- 3,5 Su bardağı un
- 1 Paket kabartma tozu
- 1 Paket vanilya
- 2 Çorba kaşığı kakao
- 1 Çay kaşığı tarçın

Yumurta ve şeker, mikser ya da çırpıcıyla şeker eriyene kadar çırpılır. Üzerine yoğurt, çay ve sıvıyağ eklenir, kısa süre karıştırılır.

Daha sonra elenmiş un, tarçın, vanilya, kakao ve kabartma tozu katılır, malzemeler bütünleşene kadar çırpılır.

En son yıkanmış, suyu süzölmüş ve unlanmış kuru üzüm ilave edilir. Kaşıkla üzümler homojen dağılacak şekilde karıştırılır.

Kek harcı yağlanmış kek kalıbına dökölür, 180 derece önceden ısıtılmış fırında yaklaşık 50 dakika pişirilir.

Kalıpta bir süre ılıması için bekletilen kek, düz servis tabağına ters çevrilir. Soğuyunca servis sunulur.

Not: Kek içi kullanılacak kuru üzüm, soğuk suyun içinde yarım saat kadar bekletilirse daha dolgun bir görünüm alır.