



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

TENCERE KEKİ



3 adet yumurta
1 su bardağı pudra şekeri
1 su bardağı yoğurt
2 çorba kaşığı tereyağı
1 su bardağı kuru üzüm
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
2 su bardağı un

- # Tereyağı yakmadan eritilir. Kekin pişeceği tencere bu yağla iyice yağlanır.
- # Derin kaseye önce kuru malzemeler olan un, pudra şekeri, kabartma tozu ve vanilya konur.
- # Tel çırpıcı yardımıyla bir kaç dakika havalandırarak karıştırılır.
- # Yumurtalar, kalan tereyağı, yoğurt eklenir. Pürüz kalmayana kadar çırpılır.
- # Son olarak unlanmış kuru üzüm ilave edilir. Tahta kaşıkla alt-üst edilir.
- # Yağlanmış tencereye dökülür, düzeltilir. Kapağı kapatılır.
- # Ocağın en büyük ocağı çok kısık konuma getirilir. Tencere oturtulur.
- # Hiç kapağı açılmadan en az 1 saat pişirilir. (duruma göre 70 dakika olabilir)
- # Ateşten aldıktan 15 dakika sonra kapak açılıp servis tabağına aktarılır.

Not: Tencere Kekinin üzeri asla kızarmaz.