ÜZÜMLÜ EKMEK

3-3,5 su bardağı un
1 paket çabuk maya
1 çay bardağı sıvıyağ
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı toz şeker
1 çay kaşığı tarçın
1 su bardağı kuru üzüm
1 çay kaşığı tuz
Alabildiği kadar su
Üzeri için:
1 adet yumurta

Un geniş yoğurma kabına konur. Ortası çukurlaştırılır.
Çukura maya, toz şeker, eritilmiş tereyağı, sıvıyağ, tuz ve az su konur. Çatalla karıştırılır.
Sonra tuz ve yumuşak bir kıvama gelene kadar ılık su ilave edilir. Yumuşağa yakın bir hamur elde edilir.
Hamurun üzeri kpatılır, yaklaşık 1 saat bekletilir.
Süre sonunda hamura tarçın ve kuru üzüm ilave edilir. Malzemeler homojen bir şekilde dağılacak kadar yoğrulur.
Hamurun üzeri tekrar kapatılır ve yarım saat dinlendirilir.
Hamur alt-üst edilir ve yağlanmış, uzun kek kalıbına aktarılır. Üzeri bir streç filmle kapatılır. Yarım saat dinlendirilir.
En son olarak hamurun üzerine 1 adet bütün çırpılmış yumurta sürülür.
Üzümlü ekmek önce ısıtılmış, 180 derece fırına verilir. 20-22 dakika pişirilir.
Fırından çıkınca üzerine bir örtü örtülür, yarım saat sonra dilimleyerek servise sunulur.

Not: Üzümlü Ekmek Güney Afrika'ya özgü, kahvaltıda tüketilen bir ekmek çeşididir.