

Limonlu Uzumlu Kek

Malzemeler

3 yumurta
1,5 su b. seker
1 su b. sut
2/3 su b. siviyağ
1 paket vanilya
1 limonun kabugu
1 tatli k. limon suyu
1 paket kabartma tozu
1 su b. kuru uzum
2,5 su b. un

Yapilisi

Sekerle birlikte siviyağ ekleyip iyice cirpin, yumurtalari da ekleyip cirpmaya devam edin. Rendelenmis limon kabugunu, limon suyunu, vanilyayi ve sutu ekleyip az daha cirpin. Un ve kabartma tozunu ayri bir yerde harmanlayip karisima ilave edin. Hamurun 2/3'unu yaglanip unlanmis kaliba dokun ve geriye kalan kismina uzumleri ekleyip karistirip kaliba dokun. Kalibin uzerini alüminyum folyo ile kapatip 30 dk. onceden 180 derecede isitilmis firinda pisirin. Sonrasinda folyoyu alip tekrar bir 10-15 dk. daha pisirin.