

Uzumlu Kek Tarifi

Malzemeler

8-10 kisilik

125 gram margarin

3/4 su bardagi tozseker

Bir tutam tuz

4 adet yumurta

2 su bardagi un

3 cay kasigi kabartma tozu

3 corba kasigi sut

Yarim su bardagi siyah

Yarim su bardagi yesil uzum

Yapilisi

Erimis margarin, tozseker ve bir tutam tuzu mikserle cirpin. seker eriyince yumurtalari karisima tek tek yedirin. Baska bir kaba unu ve kabartma tozunu eleyin. Yumurtali karisima biraz un ve 1 corba kasigi sut ekleyin. Un ve sut bitene kadar cirpma islemine devam edin. Uzumleri ilave ederek, tahta bir kasikla 1-2 kere karistirin. Dikdortgen seklindeki kek kalibini yaglayarak hamuru bosaltin. Onceden isitilmis 175 derece firinda 75 dakika pisirin. Soguduktan sonra servis tabagina alin. Dilimleyerek servis yapin.