



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

ŞİRİN KEKLER



2 adet yumurta
1 ay bardađı pudra ekeri
1 ay bardađı su
Yarım paket tereyağı (2 çorba kaığı)
1 paket vanilya
1 ay kaığı karbonat
1,5 su bardađı un
15 adet vine reçeli tanesi
zeri için:
1 kahve fincanı reel suyu
2 orba kaığı hindistancevizi

- # Bir gece önceden vine reçelinin taneleri bir çay süzgecine konur.
- # Ertesi günü bu tanelerin hiç suyu kalmaz, şekerleme gibi olur. Bir kaç parçaya kesilir.
- # Oda ısısında yumuayan tereyağıyla küçük kek kalıpları iyice yağlanır.
- # Çukur bir kapta yumurta ve pudra ekeri mikserle 2-3 dakika çırpılır.
- # zerine kalan tereyađı ve su eklenir, br kaç tur çevrilir.
- # zerine un vanilya ve karbonat eklenir, kısa süre karıştırılır. (kıvamı biraz koyu olmalı)
- # Son olarak kıyılmış vineler konur ve kaıkla alt üst edilir.
- # Kek harcı yağlanan kalıpların yarısından biraz fazla doldurulur.
- # Önceden ısıtılmış fırında 25-30 dakika pişirilir. Fırından çıkınca yarım saat dinlendirilir.
- # Reçel suyu küçük bir tavaya konur ve ısıtılır.
- # Küçük kekler önce ılık reel suyuna batırılır, sonra hindistancevizine bulanır ve servis tabağına dizilir.

Not: Bu kekin yapımında kiraz, vine, ilek gibi kırmızı reçellerin kullanılması tavsiye edilir.