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

KURUYEMİŞLİ KEK



2 Adet yumurta
1 Çorba kaşığı tereyağı
1 Çay bardağı zeytinyağı
1 Su bardağı pudra şekeri
1 Su bardağı süt
2,5 Su bardağı un
1 Paket vanilya
1 Tatlı kaşığı kabartma tozu
1 Çay bardağı çekirdeksiz kuru üzüm
1 Çay bardağı dövülmüş yerfıstığı
Yarım çay bardağı badem
Yarım çay bardağı ceviz
Yarım çay bardağı fındık
Yarım çay bardağı tuzsuz sarı leblebi

Ön hazırlık olarak kuru üzüm suya ıslatılır. Yerfıstığı, fındık, badem, ceviz, dişe gelecek irilikte dövülür. Sarı leblebi toz haline getirilir.
Derin bir kaba yumurta ve pudra şekeri konur, mikser ya da çırpıcıyla bembeyaz olana kadar çırpılır.
Karışıma oda ısısında yumuşamış tereyağı ve sıvıyağ eklenir. Tereyağı şeklini kaybedene kadar çırpılır.
Üzerine süt, vanilya, kabartma tozu ve unun yarısı ilave edilir. Birkaç tur karıştırdıktan sonra, kalan un katılır.
Hamura önce badem, fındık, yerfıstığı eklenir, tahta kaşıkla karıştırdıktan sonra suyu süzülmüş, unlanmış kuru üzüm, leblebi ve ceviz ilave edilir, tahta kaşıkla karıştırılır.
Kek hamuru yağlanmış mafin kalıbına (göz göz kek kalıbı) pay edilir, ya da tek bir kek kalıbına dökülür.
Kuruyemişli kek 175 derece ılık fırına verilir kabarıp çatlayana kadar, fırın kapağı açılmadan pişirilir.
Kekler kalıptan çıkarılır, servise sunulur.

Not: Kuruyemişler içerdiği doğal yağ nedeniyle kekin yapımında az yağ kullanılmıştır.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 921 | Adı: Kuruyemişli Kek | İndirme tarihi: 19.03.2024 - 15:08