ARAP KEKİ (LÜBNAN)

1 limonun suyu ve rendelenmiş kabuğu
1/2 portakalın suyu ve rendelenmiş kabuğu
350 gr (2 su bardağı) hurma (çekirdekleri çıkarılıp kıyılmış)
1/2 çorba kaşığı tereyağı yada margarin
3 yumurta
250 gr (1/4 su bardağı) şeker
250 gr un
1 kahve kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı neskafe
1 çay kaşığı kabartma tozu
1 çay kaşığı hindistancevizi (rendelenmiş)
1 çay kaşığı toz zencefil
120 gr (2/3 su bardağı) ceviz (kıyılmış)
Şekerlemesi:
2 çorba kaşığı limon suyu
180 gr (1+1/2 su bardağı) pudra şekeri
2 çorba kaşığı tereyağı ya da margarin (eritilmiş)

Limon suyu ve kabuğu ile portakal suyu ve kabuğunu orta boy bir kâseye koyunuz. Kıyılmış hurmaları ekleyerek karıştırınız ve hurmaları, oda sıcaklığında üstlerini örterek 1 gece dinlenmeye bırakınız.
Önce fırınınızı orta sıcaklığa (180°C) ısıtınız. Küçük ve çok derin olmayan bir kek kalıbını, yarım kaşık yağ ile yağlayınız.
Büyükçe bir kâsede, yumurtaları ince ve köpük köpük bir hale gelinceye kadar yumurta teli ya da mikserle çırpınız. Sürekli karıştırarak, şekeri azar azar ekleyiniz.
Un, tuz, neskafe, kabartma tozu, hindistancevizi ve zencefili orta boy bir kâseye eleyiniz; karışımı sürekli karıştırarak yumurta şeker karışımına azar azar katınız.
Bu işlem tamamlandıkta sonra hurma karışımını ve kıyılmış cevizleri de ekleyiniz.
Hamuru, yağlanmış kek tenceresine koyarak 45 dakika, kek ortasına batırılan bir şiş temiz çıkana kadar, pişiriniz. Sonra keki fırından alarak soğumaya bırakınız.
Şekerlemeyi hazırlamak için limon suyunu küçük bir kâseye koyup pudra şekerini, yumurta teli ile sürekli çırparak, azar azar ekleyiniz. Şekerleme, kekin üstünü süsleyebilecek bir kıvama gelmelidir; bunun için, gerekirse şeker ekleyiniz. Erimiş yağı da koyarak, iyice karıştırınız.
Kek soğuduğunda şekerlemesini üstüne sürerek 1 saat kadar bir kenara bırakınız. Keki kare biçimi parçalara bölerek servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:59290 • adı:ARAP KEKİ (Lübnan) • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:24.04.2024 - 21:38