



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ KAR

90 gr (6 çorba kaşığı) + 2 tatlı kaşığı tereyağı
250 gr (2 su bardağı) un
1 çay kaşığı tuz
2 tatlı kaşığı kabartma tozu
250 gr (1 su bardağı) şeker
1 çay kaşığı vanilya tozu
2 yumurtanın sarısı
120 gr (2/3 su bardağı) ceviz (kıyılmış)
1/2 su bardağı süt
2 yumurtanın akı
Kar kreması:
2 yumurtanın akı
350 gr (1 1/2 su bardağı) şeker
5 çorba kaşığı soğuk su
1 çay kaşığı vanilya tozu
60 gr (1/3 su bardağı) ceviz (ayıklanmış)
Üstünün süslemesi:
2 çorba kaşığı ceviz (ayıklanıp ikiye bölünmüş)

Önce fırınızı orta sıcaklığa getirip ısıtınız (190 C), 2 tatlı kaşığı tereyağı ile 20 cm çapında, derin olmayan, yuvarlak 2 kek kalıbını yağlayarak bir kenara bırakınız. Genişçe bir kaba unu, tuzu ve kabartma tozunu eleyerek bir kenara bırakınız. Kalan 6 çorba kaşığı tereyağı orta boy bir kaptan, yumuşayınca kadar tahta bir kaşıkla karıştırınız. Sonra azar azar şekeri ve vanilya tozunu ekleyip birlikte iyice çırpınız. Geniş kaba elediğiniz unun dörtte birini (1/2 su bardağı) ve yumurta sarılarını da şeker-yağ karışımına ekleyerek çırpıma devam ediniz. Sonra kıyılmış cevizleri katınız ve 1 su bardağı daha un ekleyerek karıştırınız. Sonra kalan 1/2 su bardağı unu ve sütü ekleyiniz. Orta boy bir kaptan 2 yumurta akını bir tel çırpıcı ile pekişmiş bir hal alınca kadar çırpıttıktan sonra, madeni bir kaşıkla, hazırladığınız kek hamuruna ekleyiniz. Hamuru kek kalıplarına boşalttıktan sonra 35-40 dakika, ortalarına saplanan bir şiş temiz ve kuru çıkana kadar fırında pişiriniz. Fırından çıkarıp, kekleri kalıplarında beş dakika beklettikten sonra, bir tel ızgaranın üstünde tamamen soğumaya bırakınız. Kar kreması için iki yumurta akını, şekeri ve suyu derince bir kaba koyarak, yumurta teli yada elektrikli çırpıcı ile iyice çırpınız. Yumurtaları çırptığınız kabı, yarıya kadar su dolu büyükçe bir tencerenin içine yerleştiriniz. Tencereyi ateşe oturtup biraz kaynamaya bırakınız. (Kar kreması doğrudan doğruya ateşe oturtulunca bozulabileceği için bu yöntem uygulanmaktadır.) Tenceredeki su kaynayıncaya, içindeki yumurta kabını ateşten alıp vanilya tozunu ekleyiniz. Kekin üstüne, yayılmaya uygun bir kıvam alınca kadar çırpıp, ikiye bölünmüş, cevizleri karıştırınız. Keklerden birini servis tabağına alınız. Bir bıçakla kar kremasının yarısını kekin üstüne yayınız. Öteki keki de üstte koyarak, kalan kar kremasını er üstte ve kenarlara yayınız. Kar kremasının üstüne dörtgenler çizip, her dörtgenin içine yarım ceviz yerleştirerek, kekinizi servis ediniz.

Not: Cevizli kar bir Amerikan kekidir.