



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ KİTİR KEK

Malzeme

- 4 adet elma
- 100 g Sana yağı
- 2,5 su bardağı un
- 1 su bardağı pudra şekeri
- 2 adet yumurta
- 1 su bardağı süt
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- Muskat rendesi
- Kıtır:
- 25 g Sana yağı
- ½ su bardağı iri çekilmiş ceviz
- ½ su bardağı şeker
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 1 yemek kaşığı soğuk su

Hazırlanışı

1. Derin bir kâsede oda sıcaklığında beklettiğiniz yumurtaları ve pudra şekerini mikser veya bir çırpıcı yardımıyla çırpın.
2. Şeker yumurtaların içinde eriyince yumuşamış Sana yağını ilave edip, karıştırın.
3. Harç kıvamına gelince sütü, bir süzgeç yardımıyla eleyerek unu, vanilyayı, kabartma tozunu, tarçını ve muskat rendesini ekleyip, karıştırın.
4. Elmaların kabuklarını soyup, rendenin geniş tarafı ile rendeleysin, rendelenmiş elmaları, kullanıncaya kadar kararmaması için limonlu suda bekletin. Kek harcı kıvamına gelince içine rendelenmiş elmaları, suyunu süzüp, tahta bir kaşık ile harca ekleyip, karıştırın.
5. Kıtır için küçük bir kâseye; yumuşamış sana yağını, şekerini, iri çekilmiş cevizi, tarçını ve suyu koyup, parmak uçlarınız ile kıtırı karıştırın.
6. Elmalı kek harcını sıvı sana ile yağlanmış kek kalıbına koyup, üzerine kıtırı parmaklarınız ile ufalıyarak koyun.
7. Cevizli kıtır keki, önceden 185 derecede ısıttığınız fırında 35-40 dakika pişirin.
8. Pişen keki kalıbında en az 10 dakika bekletip, iyice soğutup, servis tabağına alın.
9. Arzuya göre vanilyalı dondurma ile servis edin.