



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

FISTIK EZMELİ KEK

MALZEMELER

125 gr. Margarin
1/2 su bardagından biraz fazla Tozseker
2 Yumurta
1+ 1/2 su bardagi Un
1 + 1/2 tatli kasigi Kabartma tozu
2 tatli kasigi koyu Kahve
1 tatli kasigi Kakao
3 çorba kasigi Kayisi reçeli
175 gr. İç samfistigi
Fistik ezmeli kaplama için:
6 çorba kasigi Tozseker
3/4 su bardagi Pudrasekeri
1 tatli kasigi Limon suyu taze sikilmis
1 Yumurtanın aki, hafifçe çirpilmis

YAPILIŞ TARİFİ

Fistik ezmeli kaplamayı hazırlamak için, bir tencereye 2 su bardagi su koyup, harli ateste suyu kaynatın. Kaynayınca atesi iyice kisip samfistiklerini koyarak, 2 dakika haslayın. Tencereyi atesten alıp, samfistiklerini bir süzgeçte süzdürdükten sonra, kâğıt mutfak havlusu arasına koyun ve üstten elinizle ovalayarak, kahverengi ince zarlarını çıkarın. Sonra yeni bir kâğıt havlu üstünde, sıcak bir yerde kurumaya bırakın. Firinınızı 180°C ısıtın: Dikdörtgen bir kalibin dibine ve iç çeperlerine kalibin tam ortasında enlemesine büyük bir pili olusturarak yağlı kâğıt döseyin. Margarin ve tozsekeri tahta bir kasıkla çok açık renkli ve köpüklü krema kıvamı alıncaya kadar çirpin. Yumurtaların birini çirparak ekleyip, çirpmayı sürdürerek onun 1 çorba kasığını katin. Öbür yumurtayı da çirparak ekleyip, çirpmayı sürdürerek 1 çorba kasığı daha un katin. Kalan unu ve kabartma tozunu karisimin üstüne eleyip karıştırarak yedin. Hamurun yarısını baska bir salata kâsesine aktarip, kahveyi ekleyerek, karıştırın. Öbür kâsedeki kalan hamura da 2 çorba kasığı su ve kakaoyu ekleyip karıştırın. Bir kasıkla kalibin piliyle bölünmüş yarısına kahveli karisimi, yarısına da kakaolu karisimi doldurun. Kalibi firina verip, keki 20-25 dakika pisirin. Sonra kalibi firından alıp, tel ızgara üstüne ters çevirerek keki ızgaraya çıkarın. Üstündeki yağlı kâgidi alıp atarak, sogumaya bırakın. Samfistiklerini çok ince dograyip, bir kâseye koyarak, tozsekeri ekleyin. Karisimin üstüne pudrasekerini eleyip, limon suyunu ekleyerek, karıştırın. Yumurta akından azar azar ve sürekli karıştırarak, kati ve esnek bir kıvam alıncaya kadar katin. Keki önce ortasından 2'ye, sonra da parçaların her birini boylamasına 2'ye kesin. Kakaolu parçalardan birinin üstüne biraz reçel sürüp, bu parçayı kahveli parçalardan biriyle yüz yüze yapıştırarak, hafifçe bastırın. İşlemleri kalan 2 kek parçası ve biraz reçelle yineleyin. Birbirine yapışan parçalardan birinin üstüne kalan reçelden sürüp, öbür yapışık parçayı üstüne yerleştirerek hafifçe bastırın. Kâsedeki samfistikli karisimin üstüne biraz pudrasekeri serpip, iki kat yağlı kâğıt arasına döseyin ve üstten elinizle geçerek düzgün tabaka halinde yayın. Sonra üstteki kâgidi alıp, fistik ezmeli kaplamanın kenarlarını bir bıçakla düzelterek, keki kaplayacak büyüklükte bir dikdörtgen haline getirin. Keki 4 yüzüne kalan reçeli ince bir tabaka halinde sürdükten sonra keki kaplama tabakasının ortasını yerleştirin ve yağlı kâgidin uçlarından tutarak, kaplamayı kekin üstüne katlayın. Sonra yağlı kâgidi hafifçe çekerek alıp, kaplama tabakasının iki kenarını üstten hafifçe bastırarak birbirine yapıştırın. Keki bir servis tabagina koyup, keskin bir çelik bıçağın ucuyla verevine birbirini kesen çizgiler çekerek, baklava biçimi süslemeler yapın. Sonra bir kenarda en az 8 saat bekletip (üstü örtülmemelidir), dilimleyerek, servis yapın.