KURU MEYVELİ KEK

24 dilim için;
MALZEME:
Hamur:
300 gr. buğday unu,
200 gr. çavdar unu,
3 küp yaş maya,
1 yemek kaşığı şeker,
50 gr. tereyağı,
1 yumurta,
bir miktar süt,
1 tatlı kaşığı tuz.
Kuru meyve: 100'er gr. armut, erik, elma, incir, hurma,
50'şer gr, portakal ve limon kabuğu şekerlemesi,
75'er gr. badem ve fındık,
75 gr. kuru üzüm ve kuşüzümü,
1'er tatlı kaşığı tarçın, karanfil, anason.
1 fiske karabiber.
Üstü:
1 yumurta sarısı,
50 gr. soyulmuş badem.

1. Hamur için un çeşitlerini karıştırın. Mayayı şeker ve ılık sütle karıştırın ve 10 dakika bekletin. Hamuru yoğurun, üstünü örtün ve 2-3 saat kabarmaya bırakın.
2. Kuru armutları, elmaları ve erikleri 5 dakika haşlayın. Soğumaya bırakın. Suyu damlatın ve ayrı kapta toplayın. Kalan meyveleri doğrayın, cevizleri ezin. Baharat katın.
3. Hamurun üçte ikisini kuru meyvelerle karıştırın. Ekmek şeklini verin. Gerisini açın ve ekmeğin etrafına sarın. Keki yağlanmış ve unlanmış bir tepside tekrar 30 dakika bekletin.
4. Fırını 180 derecede ısıtın. Kekin üstüne meyvelerin haşlanma suyunu sürün. Son olarak yumurta sarısı sürüp, bademleri bastırın. Keki yaklaşık 1,5 saat pişirin. Soğuduktan sonra yaldız folyoya sarın ve birkaç gün dinlendirin.

ML® Meyveli Kış Keki için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:20456 • adı:KURU MEYVELİ KEK • gönderen:payidar • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:08