SAFRANLI KEK

1 çay kaşığı şeker
200 gr ılık süt
2 çay kaşığı toz maya
1 küçük poşet safran kurusu, ya da birkaç dal safran
125 gr kaynar su
400 gr un
1 çay kaşığı tuz
100 gr margarin
25 gr pudra şekeri
150 gr kuşüzümü
100 gr portakal ve limon kabuğu rendesi

20 cm. çapındaki kek kalıbını iyice yağlayın. Şekeri ılık sütte eritip mayayı üstüne serpin ve üstü köpük bağlayana dek ılık bir yerde (10 dakika) bırakın. Diğer tarafta kaynar suyu safranların üstüne döküp soğumaya bırakın.
Un ve tuzu eleyip, ekmek kırıntıları haline gelene dek margarinle ovuşturun. Şeker, üzüm ve kabuk rendelerinden sonra, safran suyunu ve mayalı karışımını da bu karışıma katıp yumuşak bir hamur yapın. Hamuru hazırlanan kalıba koyup, üstünü ıslak bir bezle örtün. Sıcak bir yerde bir saat, normal oda ısısında 2 saat tutarak hamur kalıp yüksekliğince kabarana dek bekletin. Bezi üstünden alıp ılık fırında 30 dakika pişirdikten sonra, fırını kısıp, bir 30 dakika daha pişirin. Fırından çıkarınca; 2-3 dakika kalıpta tutup, kalıptan çıkarıp soğumaya bırakın.

© lezzetler.com tarif no:50586 • adı:Safranlı Kek • gönderen:silahşör • indirme tarihi:23.04.2024 - 19:22