



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ZENCEFİLLİ ALMAN KEKİ

15 gr maya  
2 çorba kaşığı + 1 çay kaşığı şeker  
1 çorba kaşığı ılık su  
250 gr (2 su bardağı) un  
1 çay kaşığı tuz  
1 kahve kaşığı zencefil  
1 çay kaşığı limon kabuğu rendesi  
1/2 su bardağından biraz fazla ılık süt  
60 gr (4 çorba kaşığı) + 1 çay kaşığı tereyağı (eritilmiş)  
1 yumurta (hafifçe çırpılmış)  
1/2 su bardağı ezilmiş bisküvi  
2 çorba kaşığı şeker  
1 tatlı kaşığı tarçın  
4 çorba kaşığı tereyağı (yumuşatılmış)

Mayayı küçük bir kasede ufalayıp 1 çay kaşığı şekeri ekleyerek çatala eziniz. Suyu karıştırıp cereyansız, sıcak bir yerde 15-20 dakika, maya kabarana kadar bekletiniz.

Un, tuz ve zencefili büyük bir kaseye eleyip, limon rendesini ve kalan 2 çorba kaşıkla şekeri katarak tahta bir kaşıkla karıştırınız.

Ortasını çukurlaştırıp maya, süt, 4 çorba kaşığı erimiş yağ ve yumurtayı koyunuz. Parmaklarınızla yada spatulayla, hamur kaseyin kenarlarından ayrılana kadar karıştırınız.

Hamuru hafif unlanmış bir tezgaha çıkarıp 2-3 dakika, pürtüksüz ve esnek olana kadar yoğurunuz (hamur halkaya yapışırsa yeniden unlayınız).

Büyük bir kaseyi çalkalayıp kuruladıktan sonra hafifçe yağlayınız. Hamuru top yapıp kaseye koyarak üstünü temiz, nemli bir bezle örtünüz. Hamuru cereyansız, sıcak bir yerde 1-1,5 saat, aşağı yukarı iki kat kabarana kadar bırakınız

Kabaran hamuru unlanmış tezgahta 3 dakika kadar yoğurunuz. 10 dakika dinlendirdikten sonra merdane ile 2,5 cm kalınlığında bir kare biçiminde açarak, ellerinizle 5 cm kalınlığında dikdörtgen biçimi verip, kalıba koyduktan sonra bir kenara bırakınız.

Önce fırınınızı orta sıcaklığa (180 °C) getirip ısıtınız.

Kekin üstünü hazırlamak için orta boy bir kasede bisküvi, şeker, tarçın ve yumuşatılmış yağ çatal yada tahta kaşıkla ince ekmek için görünümü alana kadar karıştırınız. Karışımı kekin üstüne serpip, cereyansız ve ılık bir yerde 30 dakika dinlendiriniz.

Keki fırının orta katında 40-45 dakika, kabarıp üstü nar gibi ve hafif gevrek olana kadar pişiriniz.

Kabı fırından alıp, iç kenarında çepeçevre bıçak gezdirerek keki serbestleştiriniz. Keki yavaşça kabından çıkarıp, tel ızgarada soğuttuktan sonra servis ediniz.