



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AİLE KEKİ

250 gr (2 su bardağı) + 1 tatlı kaşığı tuzsuz tereyağı
250 gr (2 su bardağı) + 2 çorba kaşığı un
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
1 çay kaşığı tarçın
kahve kaşığının ucuyla tuz
200 gr şeker
4 iri yumurta
50 gr portakal kabuğu (özenle kıyılmış)
50 gr vişne kompostosu taneleri (özenle kıyılmış)
200 gr (1+1/4 su bardağı) kuru üzüm
100 gr (2/3 su bardağı) badem (kabukları soyulmuş ve ince kıyılmış)
2 çorba kaşığı süzme bal

Önce fırınınızı orta sıcaklığa (180°C) getirip ısıtınız. 1 tatlı kaşığı tereyağıyla 20 cm'lik bir kek kalıbını yağlayıp bir kenara koyunuz. Kalan tereyağını büyük bir kâsede tahta bir kaşıkla, krema kıvamına gelinceye kadar karıştırınız. Buna yavaş yavaş unu ekleyerek, pürüksüz bir hale gelene kadar çırpınız. Yumurtaları da tek tek birer kaşık unla beraber çırpınız ve ilk karışımın içine boşaltınız.

Küçük bir kâsede portakal kabuğu, vişne, kuru üzüm ve bademi karıştırıp, kalan 2 çorba kaşığı unu bunların üstüne, tamamı unla kaplanana kadar serpiniz. Bu unlanmış meyvaları ilk karışıma katıp, balı ekleyiniz. Karışımı iyice karıştırıp, hamurun fazla katı bir hale gelmemesi için gerekirse süt ekleyiniz. Hamuru yağlanmış kalıba boşaltınız.

Kalıbı fırının orta bölmesine koyarak keki 1 saat, ortasına şiş batırıldığında temiz çıkana kadar, pişiriniz. Kalıbı fırından çıkarıp bir tel üstünde soğumaya bırakınız.