AŞURE KEK

Makbule Beydoğan

3 yumurta
2 su bardağı pudra şekeri
125 g zeytinyağlı margarin
1 su bardağı yoğurt
½ su bardağı fındık
½ su bardağı ceviz
½ su bardağı nohut
½ su bardağı fasulye
5 adet kuru kayısı
5 adet kuru incir
2 yemek kaşığı dolmalık fıstık
2 yemek kaşığı kuş üzümü
½ su bardağı kuru üzüm
2/5 su bardağı un
1 su bardağı mısır unu
1 paket vanilya
1 paket instant maya
1 tatlı kaşığı tarçın
1 tatlı kaşığı toz zencefil
1 adet portakal kabuğu rendesi
Hindistancevizi
Yeşil fıstık

Derin bir kaseye yumurtaları kırıp, pudra şekeri eriyene kadar mikserle çırpın. Yoğurdu, portakal kabuğunu ilave edip çırpmaya devam edin. Daha sonra unu, mısır ununu, vanilyayı, tarçını, mayayı ilave edip karıştırın. Mikseri çıkartıp önceden haşladığımız, nohutu, kurufasulyeyi, dolmalık fıstıkları, tavla zarı gibi kestiğiniz incir ve kayısıları, ince çektiğiniz cevizi, fındığı, kuru üzüm ve kuş üzümünü ilave edip tahta kaşıkla karıştırın. Kek harcını yaklaşık 30- 40 dk dinlendirdikten sonra margarin sürüp, unladığınız kek kalıbına alın. Önceden 185 derecede ısıtılımış fırında aşure keki 35-40 dk pişirip iyice soğutun. Son olarak hindistan cevizi, yeşil fıstıkla süsleyip dondurma ile servis edin.

© lezzetler.com tarif no:85053 • adı:Aşure Kek • gönderen:necmiye • indirme tarihi:10.05.2025 - 21:30