



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BÖRÜLCELİ KEK

3 bardak haslanmış börülce
2 bardak un
1 tatlı kasığı kabartma tozu
1 tatlı kasığı karbonat
1 Bardak siviyağ
3 adet yumurta
2 Bardak seker
1/2 Tatlı kasığı yeni ahır
1/2 tatlı kasığı tarçın
1 Kutu konserve konserve ezilmiş ananas
1/2 bardak dövülmüş ceviz
2 Paket Krem peynir (labne)
100 gr margarin
1.5 bardak pudra sekeri
1 Paket vanilla
Üzeri için:
1 Paket krem santi
Yarım kilo çilek

Yuvarlak kek kalibini yağlayın, üzerine tabanı büyüklüğünde yağlı kâğıt serin ve yine üzerini yağlayın. Fırını 170C dereceye ayarlayın.

Un, kabartma tozları, ve baharatları bir kase içine eleyin.

Haşlanmış ve suzulan 3 bardak kuru borulceleri rondooya atın. Güzelce çekin, biraz puturlu olacak merak etmeyin, üzerine siviyağı ekleyin ve çekmeye devam edin. Pure haline gelsin.

Mixer içine 2 bardak seker ile yumurtaları güzelce sarımsı beyaz oluncaya krema haline gelinceye kadar çirpin. Çekilmiş cevizleri ekleyin.

Ananasları suyunu atmayın, 1/2 bardak suzulan ananası çirpmiş olduğunu yumurtalar içine atın ve mixerin hızını düşürün.

Üzerine borulce ezmesini ekleyin. Birbirine karışmaya kadar karıştırın.

Elenmiş unu üzerine serpeleyip dokun ve 2 dakikda daha çirpin yağlanmış kalıba dokup ortası pisinceye kadar pisirin.

Krema için; oda sıcaklığındaki krem peynirleri (labneleri) ve sanayegini pudra sekerini mixerle 7 dakika kadar çirpin

Üzerine vanilla ekleyip , agzini jiletinleyin ve 30 saat buzdolabında bekletin (zaten kek pisinceye ve soguyuncaya kadar kıvamını alıyor)

Kek pistikten sonra, ters çevirin sogutun. Tırtıklı bıçak ile en üst kısmındaki tombilik yeri alın bu kat kullanılmayacak(buzluk posetine koyun daha sonra kullanırsınız) Keki 4 esit parçaya ayırın.

Kekin alt tabanını en üstte kullanılacak şekilde sırası ile yerleştirin. İlk sıraya ananas parçaları ve suyundan dokun. Üzerine krem peynirli karışımı ekleyin. ve bu şekilde bitirin.

En üst kısmına ve etrafına krem santi ile sıvayın ve etrafına ceviz parçaları ile süsleyin.