



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇARKIFELEKLİ KEK

<http://www.verita.com.tr>

250 ml Verita Çarkıfelek özütü  
4 adet yumurta  
1,5 su bardağı şeker  
100g tereyağı  
2 su bardağı un  
2 çay kaşığı kabartma tozu

Fırını 180 dereceye getirin. Kek kalıbını yağlayın. 4 adet yumurta sarısını, şekeri ve tereyağını mikser ile karıştırın. Bir kaşık yardımı ile unu ve kabartma tozunu ekleyip hamur haline getirin. Çarkıfelek özütünü ekleyin. Aynı bir kaptaki yumurtanın akını mikser ile köpük olana dek karıştırın. Sonrasında kek hamuruna yavaş yavaş ezmeden harmanlayın. Kek kalıbına dökün ve 55 dakika boyunca pişirin.

Not: Dünyada [Passion Fruit](#) olarak bilinen, bilimsel adı [Passiflora Edulis](#) olan [Tutku Meyvesi](#) veya bizdeki adıyla [Çarkıfelek](#) egzotik bir meyvedir. Anayurdu Amerika kıtasıdır. Oradan dünyaya yayılmış 400 kadar çeşidi vardır. Ağırlıklı olarak Kolombiya, Brezilya, Arjantin gibi tropik bölgelerde yetişir. Bu bölgelerde [Maruçya](#) veya [Gulupa](#) adıyla da anılır. Çarkıfelek meyvesinin kıvamı, aroması benzersizdir. Mor renkli dış kabuğunun içinde sulu, jölemsi, ferahlatıcı bir meyve özütü ve çıtır çıtır yenilebilir çekirdekleri vardır.

