



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ ÇITIR KEK

150 gr. esmer şeker
50 gr. un
60 gr. soğuk tereyağı
90 gr. iri doğranmış ceviz
Keki için:
300 gr un
2 tatlı kaşığı kabartma tozu
1 tatlı kaşığı hindistancevizi
Yarım çay kaşığı, tuz
125 gr. esmer şeker
1 tatlı kaşığı vanilya
4 iri yumurta
180 ml. süt

Fırınınızı 180 derecede ısıtın. 23 cm. çapında, ortası delikli, şekilli, yuvarlak bir kek kalıbını yağlayın ve içine un serpin.

Çıtır: Esmer şekeri ve unu orta boy bir kabın içinde karıştırın. Keskin bir bıçak yardımı ile içine tereyağından parçalar keserek karışım ufalanmış ekmek görüntüsü alana dek karıştırın. Cevizi içine ekleyin.

Kek: Un, kabartma tozu, hindistancevizi ve tuzu başka bir orta boy kabın içinde karıştırın. Tereyağını esmer şeker ile krema kıvamına gelinceye dek orta hızda çirpin. Yumurtaları teker teker karışıma ekleyin ve karıştırın. Mikserin hızını düşürün. Kuru malzemeleri ve sütü dönüşümlü olarak azar azar karışıma ekleyerek yedirin.

Hamurun yarısını kek kalıbına dökün. Hazırladığınız çıtır karışımının yarısını üzerine gezdirin. Kalan kek hamurunu kalıba aktarın ve yine kalan çıtır kek karışımını üzerine gezdirin. Kalıbı fırına vererek kekin üzeri altın rengini alana dek 50-60 dakika pişirin. Keki biraz soğuması için 15 dakika süreyle kalıbın içinde bekletin. Çıtır tabaka üstte kalacak şekilde kalıptan çıkararak ılık olarak servis yapın.