CEVİZLİ KEK

5 kaşık yağ
250 gr un
50 gr kuru üzüm (çekirdeksiz)
1/2 bardak süt
1 limon
200 gr toz şeker
3 tane yumurta
20 tane ceviz içi

Ceviz içlerinden 16 adedi bir havanda çok ufalanmamak şartı ile dövülür. Bir kek kalıbı yağ ve una bulanıp bir tarafa bırakılır. Bir kâseye küçük parçalar halinde yağ atılır. Köpürene kadar çırpılır. Çırpmaya devam ederken şeker katılır ve yağa yedirilir. Bundan sonra yine çırpmaya devam ederek yumurtaların sarısı ilâve edilir. Bir parça limon kabuğunun sarı kısmından rendelenir. Bu karışım, tahta kaşıkla çabuk çabuk karıştırılırken azar azar un ve süt katılır. Hepsi hamur haline gelene kadar karıştırılır. Hamura, dövülmüş cevizler atıldıktan sonra biraz daha karıştırılır ve kek kalıbına dökülür. Kalıbın içindeki hamurun üstüne üzümler ve ayırdığımız 4 tane ceviz içi konulur. Kalıp, kızgın fırına verilir, 40 dakika pişirilir. Bu süre sonunda keke bir kürdan sokulur, kürdan kuru olarak çıkarsa pişmiş demektir. Kek soğuduktan sonra dilim dilim kesilip servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:40599 • adı:CEVİZLİ KEK • gönderen:EKO • indirme tarihi:20.04.2024 - 07:30