



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ TARÇINLI KEK

600 gram un
3 adet yumurta
4 çorba kaşığı bal
100 gram tereyağı
250 gram pudra şekeri
1 tatlı kaşığı karbonat
1 tatlı kaşığı tarçın
3 adet karanfil
Anason
İçi için:
Erik reçeli
150 gram kuru üzüm
150 gram ceviz
Üzerine:
1 adet yumurtanın sarısı

Geniş bir kapta, unu, yumurtaları, balı, tereyağını, pudra şekerini, karbonatı, tarçını ve karanfili karıştırın. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edene dek yoğurun. Hazırladığınız hamuru 4 parçaya ayırın. Üzerine nemli bir bez örterek 3 saat bekletin.

Mayalanan hamuru merdane ile 2 cm kalınlığında açın. Üzerine erik reçeli sürün. Ceviz ve kuru üzüm serpin. Yuvarlayarak rulo haline getirin.

Üzerine yumurtanın sarısını sürün. Diğer hamurlara da aynı işlemi uygulayın. Önceden ısıtılmış fırında pişirin. Dilimleyerek, servis yapın.