



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DANİMARKA KEKİ

Kullanılacak malzeme (8 kişi için) :

230 gram un,
180 gram tereyağı,
100 gram çekirdeksiz üzüm,
5 çorba kaşığı toz şekeri,
rendelenmiş 1 limon kabuğu (sadece sarısı),
2 1/2 desilitre süt,
2 yumurta,
1 tatlı kaşığı vanilya tozu,
1 tatlı kaşığı baking powder,
1 tutam tuz.

Yapımı: Üzümü bir bardak ılık suda yumuşatmalı.

Unu elekten geçirerek yayvan bir porselen kâseye dökmeli. Buna tuzla baking powder'ı katmalı. İyice karıştırdıktan sonra yumuşatılmış ve küçük parçalara bölünmüş tereyağını katmalı ve bu karışıma yedirmeli. Karıştırmaya devam ederken toz şekeriyle rendelenmiş limon kabuğunu serpiştirmen. En sonunda vanilya tozuyla suyu süzülmüş üzümleri katmalı. Sonra karışımın ortasını çukurlaştırmalı ve bir başka yerde iyice çırpılmış yumurtaları katmalı. Bunları karıştırırken yumurtalı un karışımına sicim gibi ince akıtılacak ılık sütü katıp iyice yedirmeli. Sonra bu karışımı yağa bulanmış bir kek kalıbına boşaltmalı. Kalıbı orta ısı bir fırına sürmeli ve keki kırk dakika kadar bu fırında pişirmeli. Bir kibrit çöpü sokarak içinin de piştiğine kanaat getirdikten sonra kalıbı fırından almalı ve bir-iki dakika öyle bıraktıktan sonra başaşağı ederek içindekini bir ızgaraya aktarmalı. Keki ızgarada ılıyınca kadar tuttuktan sonra servis tabağına almalı ve burada iyice soğuduktan sonra ağız tırtıllı bir bıçakla dillimlemeli ve böylece servis yapmalı.

Danimarkanın bazı bölgelerinde bu keke çekirdeksiz üzümün yanı sıra küçük parçalara doğranmış çeşitli meyve şekerlemeleri de konmaktadır.