



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DEĞİRMENDERE KEKİ (KOCAELİ)

120 gr + 1 tatlı kaşığı tereyağı (yumuşatılmış)
60 gr (1/2 su bardağı) un
150 gr (3/4 su bardağı) toz şeker
3 yumurta
125 gr taze fındık içi (zarları soyulmuş, tavada hafifçe kızartılıp çekilmiş)
1 kahve kaşığı kabartma tozu
1 kahve kaşığı badem esansı
60 gr sütsüz çikolata (küçük parçalara ayrılmış).

Önce fırınınızı orta sıcaklığa getirip (180°C) ısıtınız.

Kek kalıbını, 1 tatlı kaşığı tereyağı ile yağlayınız. Kek kalıbının iç yüzeylerine dağılacak biçimde 2 tatlı kaşığı un serpip, kalıbı bir kenara bırakınız. (Un fazla gelirse kalıbı ters çevirip silkeleyiniz.)

Kalan tereyağı orta boy bir kaptaki tahta bir kaşıkla ince ve köpük köpük bir kıvama gelene kadar karıştırınız.

Kaba, şekeri ekleyip 3-4 dakika daha karıştırınız.

Yumurtaları tek tek ve her defasında 1 çorba kaşığı çekilmiş fındıktan koyarak kaptaki karışıma iyice karıştırınız.

Kalan un ve fındık içlerini, kabartma tozunu ve badem esansını da katıp iyice karıştırarak kaseyi bir kenara bırakınız.

Çikolatayı küçük bir kaseye koyup içi kaynar su dolu bir tencereye oturtünüz; çikolata eriyince, kaseyi kaynar sudan alıp kaptaki kek hamuruna erimiş çikolatayı katınız.

Kek hamurunu kek kalıbına yerleştirip üst yüzeyini bir bıçakla düzleştiriniz.

Kalıbı ısınmış fırının orta katına sürüp 40-50 dakika, kekin ortasına sokulan bir şiş çubuğu temiz ve kuru olarak çıkana kadar pişiriniz.

Kalıbı fırından çıkarınız; 10 dakika bir kenarda bekletip, keki iyice soğuması için bir servis tabağına koyarak, soğur soğumaz servis ediniz.

Not: Taze değirmendere fındığıyla yada normal fındıkla yapılan bu nemli ve lezzetli kek istenirse alüminyum kâğıda sarılarak bir hafta kadar saklanabilir.