



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EDİNBURGH KEKİ

100 gr toz şeker
100 gr tereyağı
150 gr siyah üzüm
1/2 kg un
25 gr kabartma tozu
25 gr badem içi
Yeterli miktarda süt
1 tutam tarçın
1 adet limon
Yeterli miktarda tuz

Badem içlerini kaynar suya atın 1-2 dakika ıslatın ve kabuklarını zar gibi soyun. Sıcak fırına koyarak kurutup ve havanda un haline getirin. Üzümlerin çöplerini ayıklayıp suya atıp ıslatın. Unu çalışma tezgahına dökün. Ortasını çukurlaştırın. Üzümleri suda şiştikten sonra suyunu süzün. Çukurlaştırdığınız unun ortasına üzümleri, tarçını, kabartma tozunu, badem ununu, sadece sarı kısmı rendelenmiş limon kabuğunu, tozşekeri ve iki çimdik tuzu katın. Tereyağının bir kaşığınyı ayırın ve geri kalanını küçük parçalar halinde karışıma serpiştirin. Sonra yoğurmaya başlayın ve yedire yedire yeteri kadar süt katılarak oldukça yumuşak bir hamur elde edin. Hamuru elinize alıp tezgaha vurarak biraz daha işleyin. Yuvarlayın ve bir kaba koyup nemli bir bezle örterek sıcak bir yerde kabarmaya bırakın. İyice kabarıncı 10 dakika kadar tekrar yoğurun. Ceviz büyüklüğünde parçalara bölün. Hepsini yuvarlayın ve yassılaştırın. Yağlanmış ve unlanmış tepsiye aralıklı olarak dizin. Nemli bir bezle örtün ve kabarması için beklemeye alın. İyice kabarıncı bezi alın ve tepsiyi orta ısıllı fırında pişirin.