



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

FRAMBUAZLI KİTİR KEK

Kıtır Hamur:

1/2 su bardağı+2 çorba kaşığı un

3 çorba kaşığı şeker

3 çorba kaşığı esmer şeker

Tuz

75 gr margarin

Keki için:

2 su bardağı frambuaz

2 su bardağı+2 çay kaşığı un

2 çay kaşığı kabartma tozu

1/2 çay kaşığı karbonat

Tuz

2/3 su bardağı şeker

1 rendelenmiş limon kabuğu

90 gr margarin

2 yumurta

1 çay kaşığı vanilya özütü

1/2 su bardağı kefir(kek)

Fırınınızı önceden 180C'de ısıtın. 20*20 cm'lik kare bir fırın kabını yağlayıp kenara ayırın.

Tepesi için: Bir mutfak robotunun haznesine unu, tuzu ve şekerleri koyun. Margarini minik küpler halinde kesip unlu karışıma ekleyin ve kısa aralıklarla robotu çalıştırıp yağ küplerinin hepsi una bulanana kadar ve bezelye tanesi büyüklüğüne gelene kadar tekrarlayın. Hamurun bir araya gelmemesine özen gösterin (çok çok iri kum taneleri kıvamında olacak). Oda sıcaklığında bir kenarda bekletin. Eğer mutfak robotunuz yoksa malzemeleri genişçe bir kaba alıp iki bıçak yardımıyla keserek ya da elleriniz soğuksa tereyağı parçalarını karışıma yedirerek de aynı hamuru elde edebilirsiniz.

Kek için: Orta boy bir kaptaki frambuazları ve 2 çorba kaşığı unu karıştırıp bir kenara ayırın. Aynı bir kaptaki 2 su bardağı unu, kabartma tozunu, karbonatı ve tuzu karıştırın ve bir kenara ayırın.

Bir mikser kabında limon kabuğu rendesini ve şekerini ellerinizle sıkarak karıştırın. Yağı ekleyip 3 dakika boyunca çırpın. Teker teker yumurtaları ekleyip çırpmaya devam edin. Ardından vanilya özütünü ekleyip son kez çırpın. Mikserin hızını düşürüp değişmeli olarak kefir ve unlu karışımı ekleyin. Unlu karışımı 3 kerede, kefir de 2 kerede ekleyeceksiniz. Önce unlu karışımla başlayın. Ardından bir spatula yardımıyla frambuazları ekleyip hamura karıştırın.

Bu hamuru yağladığınız kalıba döküp tepesini düzleyin. Önceden hazırladığınız kıtır hamuru tepesine serpip fırında 55-65 dakika arası (tepesinde hamur kırıntıları kahverengileşene kadar) pişirin. Piştikten sonra oda sıcaklığına elmesini bekleyip servis yapın.