



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TARÇINLI ZENCEFİLLİ KEK

Oktay Usta

- 4 adet yumurta
- 1 su bardağı esmer toz şeker
- 2,5-3 su bardağı un
- 1,5 su bardağı çekilmiş ceviz
- 1 su bardağı süt
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 1 çorba kaşığı kakao
- 1 paket kabartma tozu
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 1 tatlı kaşığı toz zencefil

Karıştırma kabına yumurtayı kırıp, esmer toz şekerini döküp, mikserle 5 dk. karıştırarak köpürtüyoruz. Sıvı yağı, sütü, kakaoyu ekleyip, mikseri en düşük devirde çalıştırarak karıştırıyoruz. Ayrı bir kaptaki unu, cevizi, tarçını, toz zencefili, kabartma tozunu karıştırdıktan sonra, köpürttüğümüz karışımın üzerine döküp, yine düşük devirde mikseri çalıştırıp karıştırıyoruz. Orta boy kek kalıbına margarin sürüp, içine cevizi bolca döküp içinde çevirdikten sonra, kalıbımız cevizle kaplanmış oluyor. Kek harcımızı üzerine döküp, önceden ısıtılmış 170 derecelik fırına koyup 45-50 dk. pişiriyoruz. 35. dk. sonra fırını 160 dereceye düşürüyoruz. Kekimiz pişip, ilk sıcaklığı çıktıktan sonra ters çevirip kalıbından çıkartıyoruz. Üzerine benmari usulüyle eritilmiş çikolata sosu döküp, dilim dilim kesip, ılık olarak servis yapıyoruz, isterseniz sade olarak da bırakabilirsiniz.

