GÜL ŞERBETLİ FISTIKLI KEK

Yarım su bardağı ertılmiş margarin
1.5 su bardağı un
1.5 su bardağı mısır un
1.5 su bardağı toz şeker
1 paket kabartma tozu
1 su bardağı yoğurt
3adet yumurta
2 yemek kaşığı gülsuyu
2 limonun suyu ve rendelenmiş kabuğu
1 su bardağı çekilmiş antepfıstığı
Gülsuyu
Şerbet için:
Yarım su bardağı tozşeker
1 yemek kaşığı gülsuyu
Yarım su bardağı su
1 limonun rendelenmiş kabuğu

Un, mısır unu, şeker ve kabartma tozunu çukur bir kapta harmanlayın. Başka bir kasede ertilmis yağ, yoğurt, yumurta ve gülsuyunu karıştırın. Bu karışımı unlu harcın üzerine ekleyip pütürsüz hale gelene kadar karıştırın. Yarım su bardağı antepfıstığı, limon suyu ve rendelenmiş kabuğunu ilave edin. Hazırladığınız kek karışımını yağlanmış kek kalıbına döküp önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 30 dakika pişirin. Limon kabuğu dışındaki diğer şerbet malzemelerini derin bir tencereye alın. Şeker eriyene kadar kısık ateşte karıştırarak ısıtın. Ateşi yükseltip kaynamaya başladıktan sonra 10 dakika daha kaynatın. Şerbeti ocaktan alıp soğutun ve limon kabuklarını ekleyin. Keki fırından aldıktan sonra 10 dakika soğumasını bekleyin. Şerbeti kek üzerine gezdirip soğumaya bırakın. Kek üzerini kalan fıstık ve limon kabuğu ile süsleyin. Dilimleyip kaymak ile servis yaparsanız.

Fotoğraf "pasta" tarafından gönderildi. 08.06.2017

© lezzetler.com tarif no:104259 • adı:Gül Şerbetli Fıstıklı Kek • gönderen:zemine • indirme tarihi:27.04.2024 - 10:10