



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## GÜLLÜ ISLAK KEK

<https://www.sabah.com.tr>

1 su bardağı kurutulmuş reçelik gül  
2 su bardağı su  
4 adet yumurta  
2 su bardağı toz şeker  
125 gram margarin  
Yarım su bardağı sıvı yağ  
1 su bardağı yoğurt  
3 su bardağı un  
2 çorba kaşığı mısır nişastası  
1 paket kabartma tozu  
Sos için:  
1 su bardağı kurutulmuş reçelik gül yaprağı  
Yarım su bardağı toz şeker  
Yarım su bardağı su  
1 çorba kaşığı tereyağı  
Süslemek için:  
Tomurcuk gül  
Hindistancevizi

Kurutulmuş gülü içindeki tozlarından ayırmak için süzgeçten geçirip, elinizle ufalayın. Bir tencereye alın ve 2 su bardağı su ekleyip, kaynatın. Suyunu süzün ve bir kenara alın. Hamur için yumurta ve toz şekeri derin bir kaptaki çırpıcı ile çırpın. Eritilmiş ve soğutulmuş margarin, sıvıyağ, yoğurt, un, nişasta ve kabartma tozunu katın. Tüm malzemeyi iyice karıştırın. Büyük boy kelepçeli kek kalıbını yağlayın. Hamuru kalıba boşaltın ve önceden ısıtılmış 175 derece fırında kontrol ederek (keke bir kürdan batırın, kürdan temiz çıkıyorsa pişmiş demektir) pişirin. Fırından çıkarın ve soğumaya bırakın.

Servis yapacağınız zaman kekin ıslanması için önce boylamasına, daha sonra enlemesine kesin ve üzerine hazırladığınız gül suyunu gezdirin. Üzerine hindistancevizi serpip, tomurcuk gül ve yaprakları ile süsleyin.

Sos için gül, toz şeker ve suyu kaynatın. Suyun içinden süzgeç ile gülleri çıkarın. Suyu tereyağını katıp, koyu bir sos kıvamına gelene kadar karıştırarak pişirin. Dilimlenmiş kekle servis yapın.



