



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜLÜMSETEN TATLI REÇEL KEKİ

- 1 ½ Su Bardağı Buğday Unu (150g)
- 1 Paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
- 7 Yemek Kaşığı Margarin (125g)
- 4 Adet Yumurta
- 1 Su Bardağı Toz Şeker (175g)
- 1 Paket Pakmaya Şekerli Vanilin
- ½ Çay Kaşığı Tarçın
- 1 Limon Kabuğu Rendesi
- 2 Su Bardağı Dövmüş Ceviz (160g)
- 2 Çay Bardağı Kuru Kayısı (Küp Küp Kesilmiş, Ilık Suda Bekletilmiş) (125g)
- Üzeri için:
- 1 Çay Bardağı Kayısı Reçeli
- 2 Yemek Kaşığı Pakmaya Pudra Şekeri
- 2-3 Yemek Kaşığı Kayısı Kuru
- 2 Yemek Kaşığı Badem

Fırınınızı önceden 175°C ayarlayıp, ısıtın.

Un ve Pakmay Hamur Kabartma Tozu'nu beraber eleyerek bir karıştırma kabına aktarın.

Yumurta ve şekeri mikser yardımı ile köpüklenip kabarana dek 5-6 dakika çırparak karıştırın.

Karışıma margarin, tarçın, limon kabuğu, Pakmaya Şekerli Vanilin ve cevizi ekleyerek spatula ile yavaşça karıştırarak yedirin.

En son üzümleri, kayısıları sudan çıkarıp, havlu peçete ile suyunu alın.

Karışıma ekleyerek spatula yardımı ile söndürmeden karıştırın.

Hazırladığınız kek hamurunu, yağlanmış 26 cm'lik kalıba aktarın. Üstünü kayısı ve bademle süsleyin. En son

üzerine kayısı reçelini gezdirerek dökün.

Önceden 175°C ısıtılmış fırında, 45-50 dakika takip ederek pişirin.

Üzerine Pakmaya Pudra Şekeri serpiştirerek, sıcak veya soğuk servis yapın.

