



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜNDÜZ DÜŞÜ KEKİ

4 adet yumurta
1 su bardağı pudra şekeri
Yarım paket tereyağı (125 gr)
1 su bardağı kuru üzüm
Yarım su bardağı damla çikolata
1 su bardağı yoğurt
1 paket vanilya
1 limon kabuğu rendesi
1 paket kabartma tozu
2 su bardağı un
Üzeri için:
1 çay bardağı toz şeker
1 çorba kaşığı tereyağı

Yumurta ve şeker mikserle 5 dakika çırpılır. Yumuşak tereyağı, yoğurt katılır, kısa süre daha çırpılır. Elenmiş un, kabartma tozu, vanilya, limon kabuğu rendesi ilave edilir. Kaşıkla karıştırılır. Sonra unla karıştırılmış kuru üzüm ve damla çikolata ilave edilir. Alt-üst ederek karıştırılır. Yağlanmış kek kalıbına dökülür. 165 derece fırına verilir. 50-55 dakika pişirilir. Fırından çıkınca soğuması beklenirken karamel hazırlanır. Bir tavaya şeker ve tereyağı konur, kısık ateşe yerleştirilir, hiç karıştırmadan kahverengileşene ve sıvı hale geçene kadar pişirilir. Daha sonra karıştırılabilir. Kek servis tabağına ters çevrilir. Karamel kekin üzerine gezdirilir.