HAMUR İÇİNDE KURUYEMİŞLİ KEK

Hamuru:
360 gr (3 su bardağı) un
1 kahve kaşığı tuz
90 gr (6 çorba kaşığı) tereyağı
2 çorba kaşığı şeker
2 yumurta (hafifçe çırpılmış)
4-6 çorba kaşığı buzlu su
Harcı:
250 gr (2 su bardağı) un
1 tatlı kaşığı karbonat
1+1/2 tatlı kaşığı kabartma tozu
125 gr (1/2 su bardağı) şeker
1 çay kaşığı tarçın
1 kahve kaşığı hindistancevizi
350 gr (2 su bardağı) kuru üzüm
350 gr (2 su bardağı) kuş üzümü
125 gr (2/3 su bardağı) badem (iri dövülmüş)
125 gr (2/3 su bardağı) ceviz (iri dövülmüş)
1 limonun kabuğu (rendelenmiş)
1 limonun suyu
3/4 su bardağı süt
1 yumurta (hafifçe çırpılmış)

Hamuru yapmak için un ve tuzu orta boy bir kaseye eleyiniz. Yağı bıçakla küçük küçük keserek ekleyiniz. Parmak uçlarınızla yağı una yedirip, ekmek içi görünümü aldıktan sonra şekeri katınız.
Yumurtaları 4 çorba kaşığı buzlu suyla birlikte unlu karışıma, bıçakla karıştırarak ekleyiniz. Hamur çok kuru ise, 1-2 kaşık daha buzlu su katınız. Hamuru hafifçe yoğurup top yapınız. Mumlu kağıda sararak buzdolabında 30 dakika dinlendiriniz.
Hamuru buzdolabından alıp, biri büyük biri küçük iki parçaya bölerek, küçüğünü bir kenara ayırınız. Hafifçe unlanmış bir tezgahta büyük hamur parçasını 1 cm, kalınlığında büyük bir daire biçiminde açınız. Yavaşça unlu merdane üstünde kaldırıp derin bir kek kabının üstüne koyunuz. Kabın dibini ve yanlarını kapatacak biçimde yerleştirip dışa fazla sarkan kısımları kesiniz. Kek kabını, harcı hazırlayana kadar buzdolabında bekletiniz.
Fırınınızı orta sıcaklığa (200 C) getirip ısıtınız.
Un, karbonat ve kabartma tozunu büyük bir kaseye eleyiniz. Şeker, tarçın, hindistancevizi, kuru üzüm, kuş üzümü, badem, ceviz, limon kabuğu rendesi ve limon suyunu ekleyip sütü katınız. Tahta kaşıkla bütün malzemeyi iyice karıştırınız.
Hazırladığınız bu harcı kaşıkla, hamur döşediğiniz kek kabının içine doldurup, tahta kaşığın tersiyle bastırınız. Kabı bir kenara bırakınız.
Hafifçe unlanmış hamur tahtasının üstünde küçük hamur parçasını, kek kabının üstünü örtecek büyüklükte açınız. Kabın içine daha önce koyduğunuz hamurun kenarlarını ıslatıp, açtığınız hamuru merdaneyle kaldırarak harcın üstüne kapatınız. Kenarlarını bastırıp yapıştırınız. Keskin bir bıçakla hamurun ortasına uzun bir çizik yapıp, üstüne hamur fırçasıyla çırpılmış yumurtayı sürünüz.
Kabı fırına sokup 15 dakika pişirdikten sonra çıkarıp, üstünü alüminyum kağıtla örtünüz. Fırının sıcaklığını azaltıp (170 C) kabı tekrar fırına sürünüz. Keki 3,5 saat daha, ortasına batırılan bir şiş temiz çıkana kadar pişiriniz.
Keki fırından alıp birkaç dakika bekletiniz. Yavaşça kalıptan çıkararak tel ızgara üstünde tamamen soğutunuz.
Kek soğuyunca alüminyum kağıda sarıp en az bir hafta bekleterek servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:61743 • adı:Hamur İçinde Kuruyemişli Kek • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:18.05.2024 - 02:31