HELLİMLİ ÜZÜMLÜ KEK

Sahrap Soysal

4 adet yumurta
1 su bardağı süt
½ su bardağı sıvıyağ (çeyrek bardak sıvıyağ çeyrek bardak zeytinyağı da kullanabilirsiniz)
1 paket kabartma tozu
1 paket hellim peyniri (yaklaşık 200-250 gr)
2-3 yemek kaşığı kuru çekirdeksiz üzüm
varsa 2-3 yemek kaşığı Gannavuri (İngilizce'si hamseed olan bir tür tohum)
1 su bardağı dolusu taze nane (2-3 yemek kaşığı kuru nane de kullanabilirsiniz)
yaklaşık 3-3.5 su bardağı un
Üzeri için;
2-3 yemek kaşığı susam
çörekotu

Oda sıcaklığında bekleyen yumurtaları derin bir kaba kırıp mikser yardımıyla köpü köpük oluncaya kadar, 2-3 dakika çırpın. Süt ve yağı ekleyip 1-2 dakika daha çırpmaya devam edin.
Kuru üzümü, bulabilirseniz Gannavuriyi, incecik kıydığınız naneyi, (kuru nane de kullanabilirsiniz) ve kabartma tozunu da ilave edip kaşıkla tekrar karıştırın.
Unu da yavaş yavaş aktarın. (hamur bildiğiniz kek hamurundan daha koyu kıvamlı olmalı) Kaşıkla karıştırırken hamuru elinizle sıyırmak zorunda kalabilirsiniz.
Son olarak, rendelenmiş hellim peynirini ilave edip tekrar karıştırın. (peynir miktarını arttırabilirsiniz de)
Hazırladığınız kek hamurunu yağlanmış bir kalıbına aktarıp (35-40 santim uzunluğunda dikdörtgen fırın kabı kullanmanızı öneririm) üzerine susam ve çörekotu serpiştirin.
5 dakika önceden, 200 dereceye ve alt üst konuma ayarladığınız fırında, kabarıncaya kadar, 15 dakika pişirin.
Kabarınca fırının ısısını 180 dereceye düşürüp 25 dakika daha pişirin.
Son olarak, 150 derecede 15 dakika daha pişirip fırından alın. Soğuyunca dilimleyerek servise sunun.

© lezzetler.com tarif no:62351 • adı:Hellimli Üzümlü Kek • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:05.05.2024 - 11:19