ISLAK KEK

4 yumurta
1 su bardağı sıvı yağ
1 su bardağı+çeyrek bardak
2 su bardağı süt
1 paket kakao
1 portakal kabuğu rende
1 paket kabartma tozu
2 su bardağı un
1 çay bardağı ceviz (arzuya göre fındıkta olur ama ceviz çok yakıştı)
Süslemek için:
Hindistancevizi
Antepfıstığı

Unun ve kabartma tozunun haricindeki bütün malzemeyi birbirine katıp,5 dakika mikserle çırparız.Bu karışımdan 1,5 su bardağı ayırırız.(pişen kekin üzerine dökmek için)
Ayırdıktan sonra kalan karışıma unu ve kabartma tozunu birbirine karıştırdıktan sonra ekleriz.2-3 dakikada böyle karıştırdıktan sonra cevizi elimizde kırarak atıp kare borcam veya bu ölçülerde bir tepsiye yağladıktan sonra boşaltırız.
Tahin kıvamında olmalı. Eğer daha koyu olursa yumuşak olmaz.150 derecede yarım saat pişiririz.
Kekinizin ortasına kürdan batırın ve hamur yapışmışsa pişirmeye devam edin ama kontrolü elden bırakmıyoruz!
Fırından çıkarınca sıcakken bir yemek çatalı yardımıyla 8-10 yerinden çatalı batırarak delikler açın.
Sonra üzerine ayırdığınız karışımı dökün. Soğuduktan sonra antepfıstığı, hindistancevizi ile süsleyerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:106986 • adı:Islak Kek • gönderen:Göksen • indirme tarihi:18.05.2024 - 04:51