



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İSVEÇ BÜLBÜLÜ

125 gr (8 çorba kaşığı) + 1 tatlı kaşığı tereyağı
500 gr (4 su bardağı) un (elenmiş)
125 gr (1/2 su bardağı) şeker
2 tatlı kaşığı karbonat
1 ay kaşığı yenibahar
500 gr (2 su bardağı) ayran
2 orba kaşığı kıyılmış karışık meyve şekerlemesi

Önce fırınınızı orta sıcaklığa (180°C) getirip ısıtınız. 18 cm çapında bir kek kalıbını 1 tatlı kaşığı tereyağı ile yağlayınız.

Büyük ve derin bir kapta un, şeker, karbonat ve yenibaharı karıştırınız. Kalan 125 gr tereyağı bıçakla ufak ufak kesip ekleyiniz.

Parmaklarınızla, yağı una, karışım ekmek içi görünümü alana kadar ovarak yediriniz. Ayranı yavaş yavaş ve tahta bir kaşıkla sürekli karıştırarak ekleyip, yumuşak bir hamur elde ediniz. Hamura meyve şekerlemesini katınız.

Karışımı yağladığımız kek kalıbına boşaltıp, üstünü bıçakla düzgünleştiriniz. Kalıbı fırına sürüp 1,5 saat, kekin ortasma sokulan bir şiş temiz ve kuru olarak çıkana kadar pişiriniz.

Keki fırından alıp soğuttuktan sonra kalıptan çıkarınız. Dilediğiniz zaman servis ediniz.

Not: Bu geleneksel İsveç keki uzun süre saklanabilir; sade olarak yada üstüne yağ sürülerek çay yanında servis edilebilir.