JAMAİKA KEK

150 gr (10 çorba kaşığı) + 2 tatlı kaşığı tereyağı
350 gr (3 su bardağı) un
4 tatlı kaşığı kabartma tozu
1 çay kaşığı tuz
250 gr (1 su bardağı) şeker
3 yumurta (hafif çırpılmış)
100 gr (1/2 su bardağı) süt

Önce fırınmızı orta sıcaklığa (180°C) getirip ısıtınız.
25 cm çapında bir kek kabını 2 tatlı kaşığı yağla yağlayıp bir kenara bırakınız.
Büyük, derin bir kaba un, kabartma tozu ve tuzu birlikte eleyerek, kalan 150 gr yağı bıçakla ufak ufak kesip ekleyiniz. Ekmek kırıntısı görünümü alana kadar parmak uçlarınızla yağı una yedirip, şeker ve yumurtaları katınız.
Sütü, un ve yumurta karışımına ekledikten sonra, tahta bir kaşıkla sürekli karıştırarak pürtüksüz bir bulamaç yapınız. Elde ettiğiniz bu bulamacı kek kabınıza dökünüz. Kek kabını ısınmış fırına sürüp 1 saat, kekin ortasına sokulan bir şiş temiz ve kuru olarak çıkana kadar pişiriniz.
Keki kaptan çıkarıp tel ızgara üstüne koyarak soğumaya bırakınız.
Tamamen soğuyunca servis ediniz.

Not: Jamaika kekini tek başına yada hindistancevizli sosla çay sofralarınızda sunabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:61072 • adı:JAMAİKA KEK • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:02.05.2024 - 09:17