



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

JAMAİKA KEK

150 gr (10 çorba kaşığı) + 2 tatlı kaşığı tereyağı

350 gr (3 su bardaęı) un

4 tatlı kaşığı kabartma tozu

1 ay kaşığı tuz

250 gr (1 su bardaęı) řeker

3 yumurta (hafif çırpılmış)

100 gr (1/2 su bardaęı) süt

nce fırınımızı 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 kaşığla sürekli karıştıarak prtksz 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 soęuyunca servis ediniz.

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