



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAK ÇEKİRDEKLİ KEK

1 bardak ağartılmamış çok amaçlı un
1/3 su bardağı şeker
3/4 çay kaşığı kabartma tozu
100 gram dövülmüş kabak çekirdeği içi
1/4 tatlı kaşığı ince deniz tuzu
6 yemek kaşığı oda sıcaklığında margarin
2 büyük yumurta sarısı
1 su bardağı kuru üzüm
1 büyük yumurta

Fırını 350 derecede ısıtın. Elektrikli mikserle kısa kürek aparatını takarak un, şeker, kabartma tozu ve tuzu düşük derecede karıştırın.

Karışıma yağı da ekleyerek iyice karıştırın. Makine çalışırken içine yumurta sarısını da ekleyin ve karıştırmaya devam edin. Son olarak da kuru üzümleri, kabak çekirdeği içini ekleyin ancak çok kısa süre, düşük güçte çalıştırın.

Pişirme kağıdının üzerine bir miktar un serpin. Hazırladığınız hamuru üzerine yerleştirin ve hamura da bir miktar un serpin. Hamuru 22 X 27 cm olacak şekilde ince bir dikdörtgen haline getirin. Pişirme kağıdını, fırın tepsisine yerleştirin.

Küçük bir kasede yumurta ile 1 yemek kaşığı suyu çırpın. Hazırladığınız bisküvi keklerin üzerine fırça ile yumurtadan sürün. Bisküvi kek altın rengini alana kadar, bir iki kere tepsiyi çevirerek, yaklaşık 18 ila 20 dakika kadar pişirin. Pişen bisküvi kek tepsi ile, fırının tel rafına alın ve dinlendirin. Sonrasında 5 X 7 cm'lik bisküviler kesin.

