KEKLİ KADAYIF

2 adet yumurta
1 çay bardağı sıvı yağ
Yarım çay bardağı toz şeker
1 su bardağı un
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
1 su bardağı ceviz içi
200 gram kadayıf
100 gram kavrulmuş kadayıf
Şerbeti için:
2 su bardağı su
2,5 su bardağı toz şeker

Yumurtaları ve şekeri derin bir kapta köpürene kadar mikserle çırpın.
Sıvı yağ, un, kabartma tozu ve vanilyayı da ilave edip homojen bir karışım elde edene dek karıştırın.
Son olarak ceviz içini ve çiğ kadayıfı da ekleyip hepsini birden harmanlayın.
Isıya dayanıklı cam kabın tabanını güzelce yağlayın.
Kavrulmuş kadayıfın yarısını tepsiye serpin.
Kadayıfların üzerine kek harcını dökün. Kalan kadayıfı da yeniden kekin üzerine yayın.
Fırını 180 dereceye ayarlayıp bir süre ısıtın.
Tepsiyi fırına verin ve 25 dakika kadar pişirin.
Fırından çıkarıp soğumasını bekleyin.
Kek soğuyunca şerbeti için toz şeker ve suyu kaynayana kadar karıştıra karıştıra pişirin.
Kaynamaya başlayınca altını kısıp koyulaşması için 5 dakika daha pişirin.
Sıcak şerbeti soğuk kekin üzerine dökün.
Kek şerbeti emip iyice soğuyana kadar bekleyin.
Daha sonra dilediğiniz gibi süsleyerek servis yapabilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:145004 • adı:Kekli Kadayıf • gönderen:pekmez • indirme tarihi:19.03.2024 - 12:11