



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARAMELLİ KEK

3 yumurta
1 su bardağı şeker
1 çay bardağı sıvı yağ
1 çay bardağı süt
1 çay bardağı kıyılmış ceviz
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1 çay kaşığı tarçın
1 çay kaşığı zencefil
3 adet dövülmüş karanfil
2,5 su bardağı un
Karameli için:
1 çay bardağı şeker
1 çay bardağı çiğ krema
3 çorba kaşığı su

Derin bir kabın içinde yumurta ve şekeri 3 dakika çırpın. Üzerine diğer sıvı malzemeleri ekleyip çırpmaya devam edin. Un, kabartma tozu, vanilya ve baharatları da ilave ederek kek harcını oluşturun. Bu karışımı yağlanmış unlanmış kek kalıbına dökün ve 170 derecedeki fırında 35 dakika pişirin. Bu arada karameli için de şeker ve suyu 10 dakika kaynatıp kahverengi olana kadar ocakta bekleyin. Daha sonra rengi dönünce içine çiğ kremayı dökün. 2 dakika daha pişirip ocaktan alın. Kek fırından çıkınca da üzerine biraz ılınmış karameli döküp soğumaya bırakın.