



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYISILI BADEMLİ EKMEK

- 1 ½ su bardağı (200 gr) un
- 1 yemek kaşığı kabartma tozu
- 1 çay kaşığı deniz tuzu
- 1 çay kaşığı taze öğütülmüş karabiber
- 6 yumurta (oda sıcaklığında)
- 8 yemek kaşığı (110 gr) tereyağı (oda sıcaklığında olmalı)
- 210 gr. küçük küçük doğranmış kuru kayısı (tercihen gün kurusu kayısı)
- 2 su bardağı (180 gr) rendelenmiş emmental peyniri
- ½ çay kaşığı havanda dövülmüş anason
- 1 limon kabuğu rendesi
- 1/3 su bardağı (60 gr) doğranmış badem

Unu, kabartma tozunu ve tuzu bir kapta karıştırın. Ayrı bir kapta yumurtaları bir dakika kadar çırpın. İçine unlu karışımı ve tereyağını ilave edip iyice karıştırın.

Ardından kayısı, badem, anason, peynir ve limon kabuğu rendesini ekleyip iyice karışana kadar çırpın. Kek kalıbını yağlayın, içine pişirme kağıdı koyarsanız da iyi olur. Bu şekilde ekmeği piştikten sonra kalıptan çıkarmanız daha kolay olur.

Elde ettiğiniz hamuru kalıba döküp, önceden 220 derecede ısıtılmış fırına atın. 40-45 dakika kadar pişirin.

Ortasına kürdan batırdığınızda temiz çıkıyorsa pişmiş demektir. Ekmeği fırından çıkardıktan sonra 5 dakika dinlendirin. Daha sonra yağlı kağıtla birlikte bir telin üzerine koyun, birkaç dakika daha bekleyip pişirme kağıdını alın ve soğumaya bırakın.

