



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEÇİBOYNUZLU ISLAK CEVİZLİ PASTA

<http://www.hurriyet.com.tr>

2 adet yumurta
150 gram şeker
1 su bardağı zeytinyağı
4 yemek kaşığı keçiyoynuzu tozu
1 yemek kaşığı saf keçiyoynuzu özü
1 paket vanilya
2 paket kabartma tozu
2 bardak kaynar su
120 gram iri kıyılmış ceviz
Islatma sosu için:
1 su bardağı sıcak su
3 yemek kaşığı saf keçiyoynuzu özü

2 yumurta ile şeker beyazlaşana kadar çırpın. İçine keçiyoynuzu tozunu, keçiyoynuzu özünü, zeytinyağını, vanilya, kabartma tozu ve cevizi ekleyin. Yeniden çırpın. Daha sonra birer birer, 2 bardak kaynar suyu ekleyin ve yeniden çırpın. En son unu ekleyin. Kek kalıbına boşaltın. 170 derece fırında 35-40 dakika pişirin. Keki fırından çıkarmadan önce bir bıçak ile pişip pişmediğini kontrol edin. Hamur keke soktuğunuz bıçağa yapışmamalı. Çıkınca yaklaşık 15 dakika keki dışarıda bekletin. Derin bir kaba alın. Üzerine keçiyoynuzu özü içeren sıcak suyu bir kaşık yardımı ile kekin üzerinde gezdirerek yavaşça emdirin. Biraz sos kabın dibinde kalabilir. Kek bunu zamanla emecektir. Keki ıslak ve sıcakken üzerini örterek buzdolabına koyun. En az 12 saat bekletin. Keserek servis yapın.

