



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEŞKÜLLÜ TATLI

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

2 orba kaşığı toz şeker
3 adet yumurta sarısı
25 gram tereyağı
1 su bardağı ılık süt
2 su bardağı un
1 limon kabuğu rendesi
1 paket vanilin
1 paket kuru mayanın yarısı
1 tutam tuz
Şerbeti için:
2 su bardağı toz şeker
2 su bardağı su
1 tatlı kaşığı limon suyu
Üzeri için:
1 poşet keşkül
2 su bardağı süt
Üzeri için:
Fıstık, fındık, badem veya ceviz

Unu eledikten sonra bir kap içinde maya ile karıştırın. Üzerine toz şeker, rendenin küçük tarafıyla rendelenmiş limon kabuğu rendesi, tuz ve vanilyayı serpin. Yumurta sarısı, oda sıcaklığında tereyağı ve ılık sütü unun üzerine koyup mikserle 3-4 dakika karıştırın. Hazır olan hamuru yağlanmış 24 santimetre çapında ortası delik olan kek kalıbına dökün. Üzerine streç film kapatıp 40 dakika mayalanması için bekletin. Streç filmi kaldırıp önceden ısıttığınız 170 derecelik fırında yaklaşık 30-35 dakika pişirin.

Şurubu için şeker ve suyu bir tencereye alıp orta ateşte şeker eriyene kadar karıştırarak kaynatın. Kaynamaya başlayınca limon suyunu ekleyip 5 dakika daha kısık ateşte kaynatıp kenara alın. Keki fırından çıkarınca bekletmeden sıcak şerbeti dökün. Kek iyice soğuduktan sonra servis tabağına ters çevirin. İyice soğuması ve kalıbı yağ ile iyice yağlamış olmanız önemli yoksa çevirme esnasında tatlıınız parçalanır.

Sütü tencereye koyup üzerine keşkülü boşaltıp orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca kısık ateşte 3-4 dakika daha karıştırarak pişirin. Ocaktan alın 10 dakika ara sıra karıştırarak soğutun ve kekin üzerine dökün. Öğütölmüş fındık, badem, ceviz veya Antep fıstığı ile süsleyerek soğutup dilimleyerek servis edin.

