



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIŞ KEKİ

3 yumurta
1 su bardağı süt
1 su bardağından az şeker
1 çay bardağı sıvı yağ
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1 çay bardağı iri dövülmüş ceviz içi
1 şeker kaşığı çekilmiş kakule
1 şeker kaşığı toz zencefil
1 şeker kaşığı tarçın
1 yemek kaşığı Hindistan cevizi
1 yemek kaşığı portakal ya da limon kabuğu rendesi
1 yemek kaşığı kuru üzüm
1 tutam tuz
Miktarınca elenmiş un

Önce fırını önceden 180 derecede ısıtın.

Kalıbı katı yağ ile yağlayıp buzdolabına atın.

Oda sıcaklığındaki yumurtaları tuz ve şekerle yüksek devirde çırpın.

Sırayla; sütü ve yağı ekleyin, spatula yardımıyla yavaşça karıştırın.

Ayrı bir kapta elenmiş un, kabartma tozu, vanilya, öğütülmüş kakule, zencefil, tarçın, hindistancevizi, ceviz içi, portakal (limon) kabuğu rendesi ve kuru üzümleri harmanlayın.

Elenmiş malzemeleri, sıvı harçla nazıkçe karıştırın.

Karışımı hazırlanan kalıba dökün ve 40-50 dakika ya da kekin ortasına batırdığınız kürdan temiz çıkana kadar pişirin.

Kek soğuyunca kalıptan çıkarın ve üzerini pudra şekeri ya da seçtiğiniz bir sosla süsleyin. Kış kekiniz hazır.

