



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

KROKANLI VE LİMON GLAZELİ SADE KEK

1 paket Pakmaya Sade Mayalı Kek Harcı
3 yumurta
1 su bardağı (175 g) toz şeker
1 çay bardağı (100 ml) süt
1,5 çay bardağı (150 ml) sıvı yağ
2 su bardağı (200 g) un
Antepfıstığı Krokan İçin:
1 su bardağı Antep fıstığı içi
1 su bardağı toz şeker
Bir tutam tuz
Yarım çay kaşığı limon suyu
Limon Glaze İçin:
1 su bardağı (120 g) Pakmaya Pudra Şekeri
Yarım çay bardağı limon suyu

Kek için bir çırpma kabında yumurtaları ve toz şekerini aktarın.

Mikserle köpük köpük olana dek çırpın.

Üzerine sütü ve sıvı yağı edip tüm malzeme karışincaya kadar çırpma devam edin.

Bir kaba Pakmaya Sade Mayalı Kek Harcını ve unu aktarıp kaşıkla karıştırarak harmanlayın.

Yumurtalı karışımı ile unlu karışımı birleştirip birkaç dakika daha çırpın.

Kek hamurunu yağlanmış ve unlanmış dikdörtgen bir kek kalıbına dökün.

Bu şekilde soğuk fırının orta rafında 10 dakika bekletin.

Fırının ısısını 175 dereceye ayarlayın. 35-45 dakika pişirin.

Bu arada krokanı hazırlayın. Bunun için şekeri tavaya aktarın. Kısık ateşte, sürekli karıştırarak kahverengi olana dek kavurun. Limon suyunu ve bir tutam tuzu ilave edin.

Karıştırdıktan sonra Antep fıstıklarını ekleyin. 1-2 dakika karıştırıp ocaktan alın ve yağlı kağıt üzerine aktarın.

Spatula ile üzerini düzeltin. Soğumaya bırakın.

Limon glaze için Pakmaya Pudra Şekeri'ni çukur bir kaba alın. Limon suyunu azar azar ilave ederek pütürlü ve akıcı bir kıvam elde edene dek karıştırın.

Fırından keki alın. İlk sıcaklığı geçtikten sonra kalıbından çıkartın. Üzerine hazırladığınız limon glazeyi dökün, krokanı yerleştirin.



