KURUYEMİŞLİ KEK

16 çorba kaşığı tereyağı
1 bardak+5 tatlı kaşığı şeker
1 adet iri yumurta
adet iri yumurtanın sarısı
2 bardak+1 çorba kaşığı un
4 adet iri yumurtanın akı
½ adet limon kabuğunun rendesi
50 gr. kuru üzüm
25 gr. badem(iri kıyılmış)
25 gr. ceviz(iri kıyılmış)
25 gr. yeşil fıstık(iri kıyılmış)

Tereyağı ve şekeri Karıştırma Kabı?na koyun.Kremaması bir kıvama gelinceye kadar karıştırın. İri bir yumurtaya yumurta sarılarını ve unun ½ bardağını ekleyin.İyice karıştırın.Yumurta aklarını kar haline gelinceye kadar çırpın.1tam1/2 bardak unu ekleyin.Kar haline getiriliş yumurta aklarını katın. Kuruyemişleri bir çorba kaşığı unla harmanlayın.Unlanmış kuruyemişleri karışıma ekleyin. Borcam?ın içini fırçayla iyice yağlayın.Unu serpin.Kabı sallayarak unun iç yüzeye eşit olarak dağılmasını sağlayın.Kabı ters çevirip fazla unu atın.Kuruyemişli karışımı yağlayıp unladığınız Borcam?a aktarın.
Borcam?ı önceden ısıtılmış 165 C?lik fırının orta katına sürün.25-30 dakika pişirin.Kekin üzerini alüminyum folyo ile tamamen örtün.Örtülü olarak 40 dakika daha pişirin.Bu süre sonunda kabı fırından alıp soğumaya bırakın.Kuru yemişli keki kabından çıkarıp dilimleyin.Kek servise hazırdır.

ML® Kuruyemişli Kek için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:43583 • adı:Kuruyemişli Kek • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:17.04.2025 - 18:04