MEYVELİ KEK

400 gr. un
25 gr. taze maya
50 gr. toz şeker
150 gr. ılık süt
100 gr. tereyağı
3 yumurta sarısı
1 çay kaşığı tuz
1/2 limon kabuğu rendesi
100 gr. çekilmiş fındık
50 gr. kuru üzüm
1 yumurta sarısı
100 gr. çekilmiş ceviz

Unu çukur bir kabın içine koyun ve ortasında bir çukur açın. Mayayı biraz süt ve şeker ile karıştırarak krema haline getirin. Mayayı unun ortasına koyun. Undan biraz üzerine dökün ve üzerini kapatarak ılık bir yerde 15 dakika bekletin. Sonra kalan şekeri, eritilmiş tereyağını, yumurta sarısını, tuzu, üzümü, ceviz ve fındığı limon kabuğu rendesini bütün un ve maya ile karıştırın. Hamuru ortalama 10 dakika kadar yoğurun. Hamuru bir top haline getirin ve bir kabın içine koyun. Hamur iyice kabarıp tencerenin üzerine çıkıncaya kadar ılık bir yerde bekletin. Fırını ısıtın. Hamuru kek kalıbına alın. Üzerine çırpılmış yumurta sarısını sürün. Sıcak fırına koyarak 20 dakika pişirin. Sonra fırının ısısını biraz düşürüp, 180 dereceye getirin. Keki 45 dakika daha pişirin. Keki kalıptan çıkartarak soğutun ve geniş dilimler halinde keserek servis yapın.

Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 06.11.2023

© lezzetler.com tarif no:43214 • adı:Meyveli Kek • gönderen:efor • indirme tarihi:21.05.2024 - 11:55