



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MISIR UNLU KEK

1 su bardağı mısır unu
3 adet yumurta
1,5 su bardağı toz şeker
100 gram margarin
1 su bardağı krema
2 parça fındık büyüklüğünde damla sakızı
1,5 su bardağı un
1 kahve fincanı karışık granül meyve şekeri
1 kahve fincanı damla çikolata
1 çay bardağı dövülmüş fındık
1,5 paket kabartma tozu
Üzeri için:
Pudra şekeri
Süslemek için:
Meyve şekerlemesi

Yumurtaları toz şeker ile birlikte derin bir kaptan 5 dakika mikserle çırpın. Eritilmiş margarin, krema ve dövülmüş damla sakızı ilave edip, çırpma teli ile karıştırın. Unu bir kaba alın. Üzerine granül meyve şekeri, çikolata ve fındık ekleyip, tahta bir kaşıkla hafifçe karıştırın. Mısır unu ve kabartma tozunu da kattıktan sonra bu karışımı yumurtalı harca ekleyin. Tahta kaşıkla tüm malzemeyi 1-2 kez karıştırıp birbirine yedirdikten sonra, yağlanmış ve unlanmış kek kalıbına boşaltın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 40 dakika (sürenin sonuna kadar fırının kapağını hiç açmadan) bir kürdanla kontrol ederek (kekin ortasına bir kürdan batırın, kürdan temiz çıkıyorsa pişmiş demektir) pişirin. Eğer kek pişmediyse fırını 150 dereceye getirin ve 5-10 dakika daha pişirin. Ilıdıktan sonra ters çevirip servis tabağına çıkarın. Üzerine pudra şekeri serpin ve meyve şekerlemesi ile süsleyin.

