



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

OKKALIK KEK

250 gr (17 çorba kaşığı) + 2 tatlı kaşığı tereyağı

250 gr (1 su bardağı) şeker

4 yumurta

250 gr (2 su bardağı) un

1 tatlı kaşığı tuz

1 ay kaşığı yenibahar

250 gr (1+1/3 su bardağı) kuru üzüm

250 gr (1+1/3 su bardağı) vişne şekerlemesi, karışık meyve kabuğı şekerlemesi ve kırılmış ceviz içi

1/2 su bardağı portakal suyu

Önce, fırınınızı orta sıcaklığa (170°C) getirip, ısıtınız. 2 tatlı kaşığı yağla 1 kg'lık bir ekmek kalıbını yağlayıp, bir kenara bırakınız.

Büyük bir kasede kalan 250 gr yağı tahta bir kaşıkla, hafif ve kabarık olana kadar dövnüz. Şekeri ekleyip, pürtüksüz ve kremamsı olana kadar dövmeye devam ediniz. Yumurtaları teker teker katıp, her birinden sonra iyice dövnüz. Un, tuz ve yenibaharı orta boy bir kaseye eleyiniz. üzümleri, vişne şekerlemelerini, karışık meyve kabuğı şekerlemelerini ve kırılmış ceviz içlerini unlu karışımla karıştırınız.

Büyük ibir madeni kaşıkla, hazırladığınız bu karışımı yavaşça, krema haline getirilmiş yumurta ve yağı katarak, hepsini iyice karıştırınız. Portakal suyunu katıp yeniden karıştırınız.

Hamuru, yağladığınız ekmek kalıbına kaşıkla boşaltıp, üstünü bıçakla düzeltiniz. Keiki fırına sokup 2-2,5 saat, ortasına batırılan bir şiş kuru ve temiz çıkana kadar pişiriniz.

Keki fırından çıkarıp kalıbın iç kenarında çepeçevre bir bıçak gezdiriniz. Gevşeyen keki tel ızgaraya aktarıp, tamamen soğutunuz. Kekinizi, derseniz hemen servis ediniz ya da alüminyum kağıda sarıp saklayınız.

Not: Amerikalıların ve İngilizlerin çok sevdikleri bu zengin keki, çay yada kahveyle birlikte servis edebilirsiniz. Malzemedeki kuru meyveleri, derseniz değıştirebilir yada zenginleştirebilirsiniz.