PAPAZ EKMEĞİ

1 tatlı kaşığı tereyağı
150 gr (1+1/4 su bardağı)
1 çorba kaşığı un
4 yumurta
350 gr (1 1/2 su bardağı) toz şeker
1 kahve kaşığı tuz
60 gr (1/2 su bardağı) karışık meyve kabuğu şekerlemesi (doğranmış)
60 gr (1/2 su bardağı) vişne şekerlemesi (doğranmış)
100 gr (3/4 su bardağı) badem (rendelenmiş)
75 gr çikolata (küçük parçalar halinde kırılmış)

Önce, fırınınızı orta sıcaklığa (180°C) getirip, ısıtınız. 22,5 cm' lik bir kek kabını 1 tatlı kaşığı yağla yağlayıp, 1 çorba kaşığı unla hafifçe unlayınız.
Orta boy bir kaseye yumurtaları ve şekeri koyunuz. Yumurta teliyle, karışım açık renk olup, telle birlikte kalkacak kıvama gelene kadar çırpınız. Madeni bir kaşıkla 1 su bardağı un katınız.
Küçük bir kasede, kalan 1/4 su bardağı un, tuz, meyve kabuğu şekerlemesi, vişne şekerlemesi, badem rendesi ve çikolatayı karıştırıp, orta boy kasedeki yumurtalı karışıma katınız. Hazırladığınız bu karışımı kek kabına boşaltıp fırında 40-45 dakika, batırılan bir şiş temiz ve kuru çıkana kadar pişiriniz. Papaz ekmeğini fırından çıkarıp, tel ızgara üstünde soğuttuktan sonra servis ediniz.

Not: Yağ kullanılmadan yapılan bu değişik meyveli ekmeği, sade ya da üstüne yağ sürerek sarvis edebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:2768 • adı:PAPAZ EKMEĞI • gönderen:Gülendam • indirme tarihi:21.05.2024 - 22:56