



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

PEKMEZ SOSLU AŞURE KEK

Keki için:

- 1 su bardağı şeker
- 1 su bardağı un
- 2 adet yumurta
- 8-9 adet kuru incir
- 8-9 adet kuru kayısı
- 1 su bardağı dövülmüş ceviz içi
- 1 çay bardağı dövülmüş antep fıstığı
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 1 çay kaşığı öğütülmüş karanfil
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya

Sosu için:

- Yarım litre süt
- 1 tane yumurta
- 1/2 su bardağı esmer şeker
- 1/2 su bardağı pekmez
- 1/2 su bardağı un
- Süslemek için nar taneleri antep fıstığı

Kuru incir ve kayısıyı ayrı kaplarda ılık suda 2-3 saat bekletin.

Yumuşayan incir ve kayısıların suyunu süzüp doğrayın.

İncir, kayısı, ceviz ve antep fıstığını ayrı bir kaptaki karıştırın.

Ayrı bir yerde yumurta ile toz şekeri krema kıvamına gelinceye kadar çırpın.

Un, vanilya, kabartma tozu, tarçın ve karanfili ilave edin.

Kuru meyveli karışımı da ilave edip yağlanmış fırın tepsisine yerleştirin. Kek hamuru yağ olmadığı için özleşmeyen bir hamur olacak, tepsiye bastırarak yerleştirin.

Önceden 175 derece ısıtılmış fırında pişirin, fırından çıkarıp soğumaya bırakın.

Pekmez sos için süt yumurta esmer şeker un ve pekmez karıştırıp muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirin.

Ilınan pekmez sosunu soğumuş kekin üzerine yayın.

Tarçın serpin, nar taneleri ve antepfıstığı ile süsleyin.