PEKMEZLİ KEK

1 adet yumurta
3/4 su bardağı toz şeker
Yarım su bardağı süt
Yarım paket tereyağı
2 çay kaşığı kabartma tozu
1,5 su bardağı un
1 çay kaşığı tuz
Üzeri için:
3 yemek kaşığı pekmez
Yarım su bardağı toz şeker
1 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı un
1 yemek kaşığı tarçın
Yarım su bardağı dövülmüş fındık içi

Yukarıdaki kek malzemelerinin hepsi derin bir karıştırma kabının içinde iyice çırparak karıştırın. Pürüzsüz ve boza kıvamında bir kek hamuru elde edin.
Kek kalıbınızı veya 25-30 santimetre çapındaki yuvarlak ya da bu boyutlara yakın kare, dikdörtgen kalıbınızı iyice yağlayın. Yukarıda hazırladığınız kek harcını bu kalıba boşaltın.
Bir taraftan fırını 175 derece sıcaklığa ayarlarken bir diğer taraftan da kekin üzerine koyacağınız sosu hazırlayın. Bunun için derin bir kasenin içinde pekmez, toz şeker, yağ, un ve tarçını karıştırın. Bu katı kıvamlı karışımı tepsideki kekin üzerine yayın. En üste ise dövülmüş ceviz içi ya da fındık içini serpiştirin.
Önceden ısıtılmış fırında 35-40 dakika kadar pişirip, hemen fırından çıkarın. Soğuyunca dilimleyip servise sunun.

© lezzetler.com tarif no:142259 • adı:Pekmezli Kek • gönderen:durgun • indirme tarihi:23.04.2025 - 16:41