



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEKMEZLİ SÜNGER KEKİ

1 tatlı kaşığı tereyağı
180 gr (1+1/2 su bardağı) un
6 yumurtanın sarısı
6 yumurtanın akı
125 gr (12 su bardağı) şeker
3/4 su bardağı pekmez
2-3 çorba kaşığı süt
1 kahve kaşığı tuz

Önce, fırınınızı orta sıcaklığa (180° C) getirip, ısıtınız.

20 santimlik yuvarlak bir pasta kalıbını 1 tatlı kaşığı tereyağıyla yağlayınız. Bir çorba kaşığı unla, kalıbı çevire çevire iyice unlayınız. Fazla ununu silkeleyip, kalıbı bir kenara bırakınız.

Orta boy, ateşe dayanıklı bir cam kasede yumurta sarıları ile şekeri telle yada elektrikli çırpıcıyla dövünüz.

Kaseyi yarısına kadar kaynar su doldurulmuş bir tencereye yerleştiriniz. Tencereyi ağır ateşe oturtup, kasedeki karışımı sürekli çırparak, telle kaldırıldığında şeritler halinde dökülecek biçimde koyulaşana kadar pişiriniz.

Tencereyi ateşten alıp, kaseyi tencereden çıkarınız. Yavaş yavaş pekmezin yarısını ekleyip, iyice karıştırınız.

Kalan unu karışımın içine eleyip, tahta bir kaşıkla karıştırarak, pürüzsüz bir bulamaç elde ediniz.

Bulamaca 2 çorba kaşığı süt karıştırınız. (Bulamaç damlayacak kıvama gelmediyse 1 çorba kaşığı daha süt ekleyiniz.)

Orta boy bir kasede, yumurta aklarını yumurta teli ya da elektrikli çırpıcıyla kar haline getiriniz. Tuzu ekleyip biraz daha kabartınız. Madeni bir kaşıkla yumurta aklarını, un ve pekmez karışına yavaşça katınız.

Hazırladığınız kalıba karışımı kaşıkla boşaltıp, bir bıçağın sırtıyla düzeltiniz.

Kalıbı fırının orta katına sürüp 40-45 dakika, ortasına batırılan bir şiş temiz çıkana kadar pişiriniz.

Küçük bir tencereye kalan pekmezi katınız. Tencereyi ateşten alıp, bir kenarda sıcak kalmasını sağlayınız.

Kek kalıbını fırından alıp, 5 dakika soğumasını bekleyiniz. Keki tel ızgara üstüne çıkarıp, bir şişle 2,5 santim aralıklarla ve tabana 2,5 santim yaklaşan derinlikte delikler açınız.

Pekmezden 2 çorba kaşığı ayırıp, kalanı kekin üstüne boşaltınız. Ayırdığınız 2 çorba kaşığı pekmezi bir bıçağın sırtıyla kekin üstüne sürünüz. Keki bir servis tabağına yerleştirip hemen ya da tamamen soğuduktan sonra servis ediniz.