



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEPPARKAKA (BAHARATLI İSVEÇ KEKİ)

İsveç'lilerin sabah kahvaltılarında çayla birlikte yedikleri baharatlı isveç keki olarak adlandırabileceğimiz "pepparkaka" sının yapılışı şöyledir;

Kullanılacak malzeme:

1+3/5 bardak un,

3/5 bardak tozşeker,

30 gr. turunc şekerlemesi,

100 gr. tereyağı,

50 gr. badem içi,

2 yumurta,

yarım bardak süt,

2 çorba kaşığı baharat karışımı (dövülmüş kişniş, ardıç meyvesi, yenibahar, vanilya, tarçın, mahlep, sahlep)

yarım çorba kaşığı beyazbiber.

Yapılışı: Turunc şekerleme küçük küçük doğranır. 24 cm çapında turta kalıbı yağlanır. Un elenerek hamur yağurma mermerine boşaltılır. Üzerin tozşeker serpilir. Rendelenmiş limon kabuğu baharat karışımı, beyazbiber, yumurtalar ve oda ısısında yumuşatılmış yağ katılır ve yoğrulur. Zaman zaman az miktarda süt ilavesiyle kulak memesi yumuşaklığında hamur elde edilir. Hamur yağlanmış olan kalıba boşaltılır spatulayla üstünü düzlt-tikten sonra dövülmüş badem içi serpilir. Orta sıcaklıktaki fırında 1 saat kadar pişirilir. Kekin pişip pişmediği kibrit çöpü barıarak kontrol edildikten sonra, pişmişse fırından çıkarılır, ince ve keskin ağızlı bıçakla kekin kalıba yapışıp yapışmadığını kontrol edilir. Yapışık kısımlar bıçakla ayıldıktan sonra, başaşağı edilerek servis tabağına alınır. Kek soğuyunca servis yapılır.