



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PLUM KEK

Kullanılacak malzeme:

220 gram tereyağı,
200 gram un,
200 gram toz şekeri,
150 gram sultanî üzüm,
100 gram meyve şekerlemesi (limon veya portakal),
4 yumurta,
1 limon,

Yapımı: Sultanî üzümleri şişmeleri için soğuk suya koyun. (Eğer soğuk suda şişmelerini beklemek için vaktiniz yeterli değilse ılık suda ıslatabilirsiniz). Meyve şekerlemelerini küçük parçalara bölün.

Bu kek için kenarları yüksek dikdörtgen biçiminde bir kalıp kullanılır. Kalıbın dibini ve kenarlarını hafifçe yağa bulayın. Kalıbın içini kenarlarına eşit enlilikte kesilmiş uzun iki yağ kâğıdıyla çaprazlama kapladıktan sonra yağlı kâğıdı da önce yağlayın sonra da unlayın. Kalıp hazırlandıktan sonra kalan tereyağını parçalara bölerek bir porselen kâseye koyun. Bir tahta kaşıkla döverek krema durumuna getirip şekeri katın. Çırpmaya vermeden kabarcıca kadar karıştırın. Kabardıktan sonra önce bir yumurta, sonra da unun bir bölümünü katarak yoğurucasına karıştırarak katılanı yedirin. Böylece unla yumurta bitinceye kadar bir ondan, bir bundan katın. Hamurun kokulu olması için limonun kabuğunu, beyazını çıkarıp attıktan sonra rendeleyerek içine katın. Şekerlemeleri ve üzümleri unlayarak hamura katın. Şekerlemelerin ve üzümlerin, hamurun her yanına düzenli bir biçimde yayılması için hamuru tekrar yoğurun. Şekerlemelerle üzümleri hamura katmadan önce unlamakla bunların, pişme sırasında kekin dibine çökmesi önlenmiş olur. Hamuru iyice yoğurduktan sonra önceden hazırlanmış olacağınız kalıba boşaltın ve kızgın fırına sürün. (Termostatlı fırını olanlar 180 dereceye göre ayarlamalıdır) ve bir saat kadar fırının kapağını açmadan keki pişirin.

Kek piştikten sonra fırından çıkartın, ince uçlu bir bıçakla keki kalıbın kenarlarından ayırın, kalıbı başaşağı ederek keki bir tepsiye boşaltın. Keki zedelemeyen yağlı kâğıdı çıkarın ve keki tekrar ters çevirerek servis tabağına yerleştirin. Bir süre soğumasını bekledikten sonra servis yapın.

Plum kekini servis yapacağınız günden bir gün önce hazırlarsanız daha lezzetli olur. Çünkü kek bekleyince kurur ve daha gevrek olur.

Plum keki çay saatlerinde veya kahvaltılarda ikram edilebilecek besleyici bir alafranga çörektir, isteyenler bu keki bir tek büyük kalıpta pişirmeyip birer kişilik ufak kalıplarda da hazırlayabilirler. O vakit bu kekler hem daha pişkin olur, hem de büyüklerinde olduğu gibi dilim dilim kesmeden servis yapmak imkânı olur.