



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

POLENTA KEK

200 gram mısır unu (polenta)
150 gram badem unu
150 gram tereyağı (oda sıcaklığında)
150 gram toz şeker
3 büyük yumurta
1 paket kabartma tozu
1 çay kaşığı vanilya özütü
1 limon kabuğu rendesi (isteğe bağlı)
1 portakal kabuğu rendesi (isteğe bağlı)
120 ml süt (isteğe bağlı)
Bir tutam tuz
Pudra şekeri (servis için)

Fırını 180°C'ye ısıtın. 22-24 cm çapında bir kek kalıbını tereyağı ile yağlayın ve tabanını yağlı kağıtla kaplayın.

Mısır unu, badem unu, kabartma tozu ve tuzu bir kasede karıştırın.

Oda sıcaklığındaki tereyağını ve şekerini geniş bir kaptaki mikserle krema kıvamına gelene kadar çırpın.

Yumurtaları teker teker ekleyin, her ekledikten sonra karışımı iyice çırpın. Vanilya özütü ve limon veya portakal kabuğu rendesini ekleyin.

Kuru malzeme karışımını yavaş yavaş tereyağı ve şeker karışımına ekleyin. Karışım fazla yoğun olursa, sütü ekleyerek kıvamı ayarlayın.

Hazırladığınız kek hamurunu kalıba dökün ve spatula ile üzerini düzeltin.

Önceden ısıtılmış fırında yaklaşık 40-45 dakika pişirin. Kekin ortasına batırdığınız kürdan temiz çıkıyorsa kek pişmiş demektir.

Keki fırından çıkarıp kalıbında 10 dakika kadar soğumaya bırakın. Daha sonra kalıptan çıkararak tamamen soğumasını sağlayın. Üzerine pudra şekeri serpererek servis edebilirsiniz.

