PORTAKALLI KURUYEMİŞLİ KEK

3 yumurta
1 bucuk su bardagi seker
3/4 bardak siviyag
1 su bardagi portakal suyu (yada: 1/2 sut + 1/2 portakal suyu)
3 su bardagi elenmis un
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1 limon yada yarima yakin portakal kabugu rendesi
arzuya gore istenilen miktarda iri kiyilmis ceviz, kuru uzum, kup kup dogranmis kuru kayisi, kuru incir...

Once yumurtalarla sekeri cok iyi cirpin.(limon/ portakal kabugu rendesinide ekleyin) Iyice kabaracak, krema gibi olacak. El mikseri ile 3-5 dakika kadar.
Siviyagi yavasca akitarak ayni anda mikserle cirparak karisima yedirin.
Un, kabartma tozu ve vanilyayi birlikte eleyin.
Once biraz portakal suyu koyup yedirin hamura, sonra elenmis undan biraz ekleyerek karistirin. 3 seferde un ve portakal suyunu bu sekilde kek hamuruna yedirin.
Kuruyemis ve cevizi ilave edip karistirin kasikla.
Yaglanmis ve unlanmis kalibiniza (resimde tup kek kalibi kullanildi) dokun. 350F - 175C derecede 40 dakika kadar pisirin.
Kurdan batirin ortasindan. Yapismiyorsa pismis demektir. Hafif soguyunca kaliptan cikarip sogumaya birakin.

ML® Kuruyemişli Kek için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:11710 • adı:Portakallı Kuruyemişli Kek • gönderen:sinan • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:49