



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PRENSES KEKLERİ

15 gr taze (yaş) maya
2 tatlı kaşığı şeker
400 gr (2 su bardağı) + 2 çorba kaşığı ılık süt
750 gr (6+1/4 su bardağı) un
1+1/2 tatlı kaşığı tuz
1 yumurta (hafifçe çırpılmış)
120 gr (8 çorba kaşığı) + 2 tatlı kaşığı tereyağı (yumuşatılmış)
120 gr margarin (yumuşatılmış)
240 gr (1 su bardağı) şeker
240 gr (1+1/3 su bardağı) kuru üzüm
120 gr (2/3 su bardağı) kuşüzümü
120 gr (2/3 su bardağı) şekerlenmiş portakal kabuğu (küçük parçalar halinde)

Mayayı küçük bir kaseye ufalayıp, 1/2 tatlı kaşığı şekerle eziniz. 2 çorba kaşığı sütü katıp, karıştırarak pürütsüz bir bulamaç elde ediniz. Kaseyi ılık ve cereyansız bir yerde 15-20 dakika, maya kabarana kadar bekletiniz. Hafifçe ısıtılmış büyük boy bir kaseye unu eleyip, 1+1/2 tatlı kaşığı şeker ve tuzu katınız. Unun ortasını açıp, mayalı karışımı, kalan 2 su bardağı sütü ve çırpılmış yumurtayı ekleyerek una yediriniz. Karışımı beş dakika daha hafifçe çırparak karıştırdıktan sonra, temiz bir bezle örtüp, ılık ve cereyansız bir yerde 1,5 saat, hamur 1 kat kabarana kadar bekletiniz.

Bu arada 750 gr'lık iki kek kalıbını 2 tatlı kaşığı tereyağı ile yağlayıp, bir kenara bırakınız. Kasenin üstündeki bezi alıp, kalan 120 gr (8 çorba kaşığı) tereyağı ve margarin ekledikten sonra, karıştırarak hamura yediriniz.

Kalan 240 gr şeker, kuru üzüm, kuşüzümü ve şekerlenmiş portakal kabuğunu ekleyip bütün malzeme karışana kadar karıştırmaya devam ediniz. Hamuru hafifçe unlanmış bir tezgaha çıkarıp 5 dakika, pürütsüz olana kadar yoğurunuz. (Hamur tezgaha yapışacak olursa, tezgahı yeniden unlayınız.)

Hamuru iki eşit parçaya bölüp, yağladığınız kalıpları koyarak, kalıpların üstünü temiz birer bezle örtünüz.

Kalıpları ılık ve cereyansız bir yerde 30 dakika bekletiniz.

Önce, fırınınızı orta sıcaklığa (200°C) getirip, ısıtınız. Kekleri fırının orta katında 50-60 dakika, ortalarına batırılan bir şiş temiz olarak çıkana kadar pişiriniz. Kekleri fırından çıkarıp, kalıplarında 10 dakika ılındırınız. İlinmiş kekleri bir tel ızgaraya çıkarıp, tamamen soğuttuktan sonra servis ediniz.

Not: Kuşüzümü kullanılmak istenmezse, kuru üzüm aynı miktarda (120 gr) artırılabilir.