



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ROBİN KEK

2 tatlı kaşığı rafine yağ
120 gr (1/2 su bardağı) şeker
30 gr (1/4 su bardağı) un
90 gr (1/2 su bardağı) kuru üzüm
60 gr (1/3 su bardağı) badem (çekilmiş)
60 gr (1/3 su bardağı) ceviz (dövülmüş)
1 kahve kaşığı yenibahar
1 kahve kaşığı tarçın
1 limonun kabuğu (ince rendelenmiş)
6 yumurtanın sarısı
6 yumurtanın akı
Şurubu:
60 gr (1/4 su bardağı) şeker
1/2 su bardağı su
3 damla limon esansı

Önce, fırınınızı orta sıcaklığa (180°C) getirip, ısıtınız.

1,5 kg'lık halka biçimi bir kalıbı, 2 tatlı kaşığı rafine yağla yağlayınız. Kalıbı kağıt peçete üstüne ters olarak kapatıp, fazla yağın akıtınız.

Büyük bir kasede şeker, un, kuru üzüm, badem, ceviz, yenibahar, tarçın ve limon kabuğu rendesini karıştırınız. Tahta bir kaşıkla, yumurta sarılarını teker teker, sürekli çırparak ekleyip, kaseyi bir kenara bırakınız. Yumurta aklarını büyük bir kasede, yumurta teli ya da elektrikli çırpıcıyla yumuşak kuleler oluşuncaya kadar çırpıp, madeni bir kaşıkla hazırladığınız karışıma katınız. Karışımı yağladığınız kalıba döküp, fırında 40-50 dakika, kekin ortasına batırılan bir şiş temiz ve kuru olarak çıkana kadar pişiriniz.

Bu arada şurubu yapmak için, şeker, su ve limon esansını küçük bir tencerede, orta ateşte sürekli karıştırarak eritiniz. Karışım kaynamaya başlayınca ateşi kısıp, 3 dakika daha kaynattıktan sonra, tencereyi ateşten alarak bir kenarda sıcak kalmasını sağlayınız.

Kalıbı fırından çıkarıp, 5 dakika soğumaya bırakınız. İç kenarlarında çepeçevre bıçak gezdirip keki gevşettikten sonra, ateşe dayanıklı bir cam tabağı kalıbın üstüne koyup, tersyüz ediniz. (Kekin kolayca çıkması gerekir.) Şurubu kekin üstüne döküp, keki 5 dakika daha fırında pişirdikten sonra, sıcak olarak yada soğuttuktan sonra servis ediniz.

Not: Fazla tatlı keklerden hoşlanmayanlar, şurubunu hazırlamayabilirler.