



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEKERLEMELİ FINDIKLI ZENCEFİLLİ KEK

250 g kendi kabaran un
1 çay kaşığı karbonat
2 çay kaşığı zencefil
150 g vişne şurubu
125 g tereyağı
125 g kahverengi şeker
2 büyük yumurta, çırpılmış
250 ml bardak süt
Üzeri için:
85 g tereyağı
85 g vişne şurubu
85 g kahverengi şeker
50 g ceviz, doğranmış
50 g fındık, doğranmış

Fırını 180 ° C'de önceden ısıtın ve baton kek kalıbını yağlayın.

Un, karbonat soda ve zencefilli bir kaseye alın. Vişne suyu, tereyağı ve kahverengi şekeri küçük bir tencereye koyun ve 2 dakika boyunca yavaşça kaynatın, şekeri eritmek için karıştırın.

Tereyağı ve şeker karışımını yumurta ve sütle una ekleyip pürüzsüz olana kadar hep birlikte katlayın.

Karışımı hazırlanmış kek kalıbının içine alın ve 35-40 dakika pişirin. Merkeze yerleştirilen bir kürdan temiz çıktığında kek hazırdır. Pastayı bir tel rafa aktarın, tamamen soğusun.

Üzeri için tereyağını, şurubu ve şekeri bir tencereye koyun ve şekeri eritmek için düşük ateşte karıştırın.

Sıcaklığı artırın ve 3 dakika veya kalın olana kadar karıştırmadan pişirin.

Biraz soğuduktan sonra kekin üzerine dökün, ceviz ve fındıkla süsleyin

