



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAM BUĞDAY UNLU CEVİZLİ ÜZÜMLÜ KEK

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur:

1,5 çay bardağı çekirdeksiz kuru üzüm

2 yumurta

1 su bardağı toz şeker

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

1 çay bardağı süt

1 çay bardağı sıvı yağ

2 su bardağı tam buğday unu

1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

1 tatlı kaşığı toz tarçın

1 su bardağı iri kırılmış ceviz

Üzeri için:

0,5 su bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri

1 - 2 yemek kaşığı su

1 tutam toz tarçın

2 yemek kaşığı iri kırılmış ceviz

Kalıp:

Dikdörtgen kek kalıbı (11x25 cm)

Kuru üzümleri sıcak suda 5 dakika bekletin. Süre sonunda kağıt havlu üzerine alın ve iyice kurulaşın. Kalıbı margarin veya tereyağı ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden çalıştırın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Yumurta ve toz şekeri çırpma kabına alın. Mikserin yüksek devrinde 2 dakika çırpın. Şekerli vanilin, süt ve sıvı yağı ekleyip 1 dakika daha çırpın. Süre sonunda tam buğday unu, hamur kabartma tozun ve tarçını ilave edip yaklaşık 1 dakika daha çırpın. Hazırladığınız kuru üzüm ve cevizleri hamura ilave edip kaşık veya spatula yardımı ile iyice karıştırın. Hamuru kalıba alın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 40 - 45 dakika

Süre sonunda fırından alın. 10 dakika sonra keki kalıptan çıkarın ve soğumaya bırakın.

Pudra şekerine suyu ilave edip iyice karıştırın. Tarçını ekleyip kısa bir süre daha karıştırın ve pişirme kağıdından hazırladığınız huniye doldurun. Ucunu makas ile kesip kekin üzerine sıkın. Cevizleri serpin ve glazür donuncaya kadar bekletin. Dilimleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:168741 • adı:Tam Buğday Unlu Cevizli Üzümlü Kek • gönderen:Gül • indirme tarihi:05.04.2025 - 23:21