



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAM BUĞDAY UNUNDAN PEKMEZLİ PORTAKALLI KEK

- 3 Yumurta
- 1 Su Bardağı Esmer Şeker
- 1/2 Su Bardağı Dut Pekmezi
- 1 Portakalın Kabuğu ve Suyu
- 1/2 Su Bardağı Süt
- 3 Su Bardağı Tam Buğday Unu
- 1 Avuç Ceviz
- 1 Paket Vanilin
- 2 Paket Kabartma Tozu
- 1 Çay Kaşığı Tarçın
- 1/2 Çay Kaşığı Muskat Rendesini
- 1 Yemek Kaşığı Nutella

İlk olarak önceden buzdolabı dışına çıkardığımız yumurtalarımız ile esmer şeker ve pekmezi mikser ile çirpıyoruz.

Homojen bir karışım elde ettikten sonra süt ve portakal suyunu ekliyoruz.

Buradan sonraki kısım biraz önemli; portakal kabuğu rendesi, ceviz, vanilin, tarçın ve muskat rendesini bir eleğe koyup üzerine tam buğday unu ve kabartma tozunu ekleyerek eleme işlemine başlıyoruz. Burada amaç malzemelerin una bulanmasını sağlamak ve bu sayede dibe çökmelerini engellemek. Un elenip bittikten sonra eleğin üzerinde kalan katı malzemeleri eleği ters çevirerek kek hamuruna ekliyoruz.

Son olarak da nutellayı ekleyip hamurumuzu bir kaşık yardımıyla yavaşça karıştırıyoruz.

Hazırladığımız kek hamurunu önceden yağladığımız ve unladığımız kek kalıbımıza döküp önceden 175 dereceye ısıttığımız fırında 45 dakika kadar pişiriyoruz.

Not: 2 paket kabartma tozu kullanmamın sebebi tam buğday ununun beyaz una göre biraz daha zor kabarmasıdır ve isteğe bağlıdır.