



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TÜRK KEKİ

Malzemeler:

3/4 su bardağı (175gr) tereyağı, oda ısısında
1/2 su bardağı + 2 yemek kasığı tozşeker
1 limon kabuğu rendesi
4 yumurta
1 + 1/4 su bardağı un
1/2 su bardağı nisasta
2 silme tatlı kasığı kabartma tozu
1 silme çay kasığı karbonat
1/2 su bardağı kuru üzüm
1 su bardağı iri kıyılmış cevizci
çay kasığının ucu ile tuz
1 çay kasığı tarçın
1 çay kasığı kakule

Yapılışı:

Tereyağını, şekeri ve limon kabuğu rendesini iyice kabarana kadar mikserle çirpin.

Yumurtaları ekleyip biraz karıştırın.

Ayrı büyükçe bir kasede un, nisasta, kabartma tozu, karbonat ve tuzu birlikte eleyin. Kuru üzüm, ceviz, tarçın ve kakuleyi ekleyip karıştırın.

Daha önce çirptiğiniz tereyağlı karışımına spatula yardımı ile ancak birleşene kadar yavaşca karıştırın.

Yağlanıp unlanmış dikdörtgen kek kalibinize (loaf pan) bosaltın.

Önceden ısıtılmış 350F (175C) dereceli fırında kurdan batırdığınızda temiz çıkana kadar (yaklaşık 1 saat) pişirin.

Hafif ilindikten sonra kalıptan çıkarıp soğumaya bırakın.

Arzuya göre 100gr. benmari usulu eritilmiş çikolatayı kekin üst ve yan kısımlarına bıçakla sürüp çikolata sertleşmeden üzerine kıyılmış yeşil fıstık serpistirin.