ÜZÜMLÜ KEK

1,5 bardak un
1 tutam tuz
6 çorba kaşığı katıyağ
2 çorba kaşığı soğuk su
İçi İçin;
200 gr. kuru üzüm
1/8 litre su
1,5 çay bardağı şeker
2 çorba kaşığı katıyağ
2 çorba kaşığı un
2 yumurta sarısı
1 tatlı kaşığı limon kabuğu rendesi
3 çorba kaşığı limon suyu
Üzeri İçin;
3 yumurta akı
100 gr pudra şekeri

Un ile tuzu karıştırın. Dolaptan çıkan yağı kuşbaşı kesin, bunları una katıp yoğurun, yoğurduğunuz hamur topak topak olacaktır. Sonra soğuk suyu yavaş yavaş katın ve hamur malzeme ile iyice halloluncaya kadar, çatalla karıştırmaya devam edin. Sonra bunu yuvarlatın, üzerine bastırarak açın. Kalıba koyun, taşan kısımları kesip çıkarın. Üzerini bir çok yerinden çatalla delin. orta ısılı fırında açık sarı renk alıncaya kadar pişirin. Üzümleri su ve şekerle kaynatıp, içinden 4 çorba kaşığı alıp soğutun, sonra buna un ve yağı katın ve üzülere ekleyip, devamlı karıştırarak kaynatın. Ateşin altını kısın ve malzeme koyulaşıncaya kadar pişirmeye devam edin. Limon kabuğu rendesini, suyunu ve yumurta sarılarını katın, soğumaya bırakın. Sonra bu malzemeyi pişen hamurun üzerine koyun. Üstü için yumurta aklarını katılaşıncaya kadar çırpın. Pudra şekerini ilave edip biraz daha çırpın ve bu malzemenin üzerine yayın. Orta ısılı fırında 15 dakika daha pişirin.

ML® Üzümlü Kek için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:688 • adı:Üzümlü Kek • gönderen:Mubi • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:45