



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VASILOPİTA (ÜRGÜP NEVŞEHİR)

Begüm Serap Akdemir

2,5 bardak un
1 çay kaşığı kabartma tozu
200 gr tereyağı (eritilmiş)
1 bardak süt
1 bardak toz şeker
1 tatlı kaşığı vanilya
1 tatlı kaşığı taze sıkılmış limon suyu
3 adet yumurta
Üstü için:
½ bardak dövülmüş fındık ya da antepfıstığı
1 tatlı kaşığı toz şeker

Un ve kabartma tozunu çukur bir kaptaki karıştırdıktan sonra içine tereyağı ve sütü ilave edip karıştırıyoruz. Şeker, brendi vanilya ve limon suyunu katıp güzelce karıştırıyoruz. Sert bir hamur elde edeceğiz. Brendi kullanmak istemeyenler onun yerine de limon suyu katabilir. Yumurtaları sırayla tek tek ekleyerek hamuru karıştırmaya devam ediyoruz ve biraz yumuşatıyoruz. Önceden yağlanmış 25 santim çapında yuvarlak bir fırın kabına koyuyoruz, ben küçük boy yuvarlak borcamda pişirdim tam geldi. Şimdi keki fırına vermeye hazırız. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında 25 dakika pişiriyoruz. Bu arada üstü için fındık ya da fıstık ve şekerini havanda döverek hazırlıyoruz. Kek 25 dakika piştikten sonra bu karışımı üstüne döküp bir 20 dakika da pişiriyoruz. Rengi döndüğünde kekimiz hazır demektir. Soğuduktan sonra dilediğimiz gibi kesip servis yapıyoruz.

