



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VIYANA KEKİ

Malzemeler:

7 çorba kaşığı + 1 tatlı kaşığı margarin
15 gr. yaş maya
3/4 su bardağı + 1 çay kaşığı şeker
1 su bardağı ılık süt
4 yumurta
4 su bardağı un
1 portakalın kabuğu (rendelenmiş)
1 su bardağı çekirdeksiz üzüm
1/3 su bardağı dövülmüş ceviz
2 çorba kaşığı pudra şekeri
1 kahve kaşığı tuz

Hazırlanışı:

1 tatlı kaşığı margarinle kek kalıbını yağlayın. Mayayı küçük bir kaseye ufalayıp, içine çatalla ezerek 1 çay kaşığı şeker katın. 4 çorba kaşığı ılık süt ekleyip, sütle mayayı kabartın. Kaseyi sıcak ve esintisiz bir yerde 2 saat, hamur bir kat kabarana, yani hemen hemen kalıbı dolduruncaya kadar bekletin. Fırınınızı orta sıcaklığa (180 derece) getirip ısıtın. Kalıbı fırının orta katına sürüp 40 dakika ortasına batırılan bir şiş temiz çıkana kadar pişirin. Kalıbı fırından alıp bir kenarda 30 dakika beklettikten sonra keki tamamen soğuması için tel ızgaraya çıkartın. Kek tamamen soğuyunca, üstüne pudra şekeri serpip servis edin.

[ML® Linz Çöreği için tıklayın](#)