



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YAĞLI KEK

MALZEMELER:

- 5 yumurta
- 1 su bardağı pudra şeker
- 2 su bardağı tın
- 2- 3 çorba kaşığı çekirdeksiz üzüm
- 2- 3 adet meyve şekerlemesi (kiraz, portakal, incir vs.)
- 1 küçük paket margarin (125 gr.)
- 1 çorba kaşığı iç yeşil fıstık
- Yarım paket vanilya
- Limon kabuğu rendesi
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- 1 çorba kaşığı limon suyu

YAPILIŞI:

- 1- Kek kalıbı parşömen kağıdı ile kaplanır. Fırın yakılır.
- 2- Yağ ile pudra şeker porselen veya cam bir kasede karıştırılıp krem haline getirilir. Buna birer birer yumurta sarıları katılır:
- 3- Yumurta akları bakır bir tencerede çarpılıp kar haline getirilir. Şekerli yağ ile karıştırılmış yumurta sarıları, kabartma tozu karıştırılarak elenmiş un, küçük doğranmış meyve şekerlemeleri, fıstık, üzüm, limon kabuğu rendesi, limon suyu birbirine katılıp dikkatle karıştırılır.
- 4- Hazırlanan kalıba boşaltılır. Orta sıcaklıktaki fırın da 40- 45 dakika pişirilir.

Not: Kekin ortasının çatlaması makbuldür.