



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YILBAŞI KEKİ

1250 gr kuru üzüm
500 gr kuşüzümü
180 gr (3/4 su bardağı) doğranmış meyve kabuğu şekerlemesi
120 gr (3/4 su bardağı) vişne şekerlemesi (her biri ortadan 2'ye bölünmüş)
180 gr (1+1/2 su bardağı) badem (ince doğranmış)
480 gr (4 su bardağı) un
1 tatlı kaşığı tuz
1+1/2 tatlı kaşığı hindistancevizi
1 tatlı kaşığı yenibahar
1 tatlı kaşığı tarçın
350 gr (24 çorba kaşığı) tereyağı (yumuşatılmış)
360 gr (1+1/2 su bardağı) şeker
8 büyük yumurta (hafifçe çırpılmış)
1 çorba kaşığı pekmez

Önce, fırınınızı hafifçe (150°C) ısıtınız.

Kek kalıbını ve tepsiyi hazırlayınız. Kuru üzüm, kuşüzümü, meyve kabuğu şekerlemesi, vişne şekerlemesi ve bademleri büyük bir kaseye koyup, 4 çorba kaşığı un ekleyiniz. Meyveleri iyice una bulayıp, bir kenara bırakınız. Kalan un, tuz, hindistancevizi, yenibahar ve tarçını orta boy bir kaseye eleyip, bir kenara bırakınız.

Büyük bir kasede yumuşatılmış tereyağıyla şekeri tahta bir kaşıkla, pürtüksüz krema kıvamına gelene kadar kabartınız. Çırpılmış yumurtaların yarısını katıp iyice karıştırınız. Kalan yumurtaları ekleyip, yeniden iyice karıştırınız. Pekmezi ekleyip, karışım kahverengi olana kadar karıştırınız. Yavaş yavaş baharatlı unu tahta bir kaşık yada spatulayla karıştırarak katınız. Bütün malzeme iyice karışınca, doğranmış meyve şekerlemeleri ve vişne şekerlemelerini azar azar ekleyiniz.

Karışımı hazırladığınız kek kalıbına kaşıkla boşaltıp, ortasını çukur bırakarak üstünü spatulayla düzeltiniz.

(Böylece kekin ortasının fazla kabarmaması sağlanır.) Kek kalıbını kağıt döşediğiniz tepsiye yerleştirip, fırının orta yada alt katına sürerek 1 saat pişiriniz.

Fırının sıcaklığını hafifçe düşürüp (140°C), keki bir saat daha pişiriniz. Üstü çok kızarmışsa, keki fırından çıkarmadan üstüne alüminyum kağıt koyarak 3 saat daha, kekin ortasına batırılan bir şiş temiz olarak çıkana kadar pişiriniz.

Kalıbı fırından alıp 1,5 saat bir kenarda soğutunuz. Keki büyük bir tel ızgaraya çıkarıp, iyice soğumasına yakın yağlı kağıdı altından ve kenarlarından çıkarınız. Keki tel ızgarada en az 12 saat beklettikten sonra, alüminyum kağıda sarıp teneke bir kutuya koyarak, 2-3 ay sonra servis ediniz.

Not: Zengin meyveli bütün kekler gibi durdukça lezzeti artan yılbaşı keki, yılbaşından en az 2-3 ay önce yapılır. Üstüne ve altına ince bir şiş batırılıp alüminyum kağıda sarılarak hava almayan bir teneke kutuda saklanır.

Pişmesi uzun sürdüğü için, kek kalıbını iyice kaplamak gerekir. Bu kaplama işi kek hamuru hazırlanmadan önce yapılmalıdır. Önce kek kalıbı hafifçe yağlanır, sonra iki kat yağlı kağıtla yanları ve altı döşenir. Kalın kahverengi paket kağıdından kalıbın yüksekliğinden 2,5 santim fazla ve kalıbın çevresini 2 kez dönecek uzunlukta bir şerit kesilir. Bu kağıt şerit, kalıbın çevresine iple sıkıca bağlanır. Sonra bir tepsiye, kalıbı alacak büyüklükte 2 kat kahverengi yada gazete kağıdı döşenir.

Pişim süresinin yarısında, kekin üstünün çok çabuk kızarıp kızarmadığı kontrol edilir. Çabuk kızarıyorsa, üstüne alüminyum kağıt konup pişirmeğe devam edilir.