



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZENCEFİLLİ KEK

- 2 ½ Su Bardağı Buğday Unu (240-250g)
Yarım Paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu (5g)
Yemek Kaşığı Oda Isısında Tereyağı (120g)
1 Yumurta
1 1/2 Çay Bardağı Esmer Şeker (125g) (Toz Şeker De Kullanabilirsiniz, Ama Bulabiliyorsanız Esmer Şeker Öneririz) (Esmer Şekeri Kullanmadan Önce Rondoda Çekerseniz Daha İyi Sonuç Elde Edersiniz)
1 Su Bardağı Süt (200ml)
1 Yemek Kaşığı Toz Zencefil
4 Yemek Kaşığı Su
1 Portakal Ve 1/2 Limon Kabuğu (Rendelenmiş)
1 Çay Kaşığı Tarçın
4 Yemek Kaşığı Üzüm Pekmezi (Dut Pekmezi De Kullanabilirsiniz)
2-3 Yemek Kaşığı Rendelenmiş Taze Zencefil
Birer Tutam Karabiber Ve Toz Karanfil (Isteğe Göre)
Ekipman :
18 cm lik kare kek kalıbı veya pişirme kağıdı serilmiş fırın tepsisi (ince ve yaygın bir kek elde etmek isterseniz)

Fırınınızı önceden 175 dereceye ayarlayın ve ısıtın.

Bir sos tenceresinde, tereyağı, pekmez, toz zencefil, süt ve şekeri ısıtın. İçerisine portakal kabuğu rendesi ve limon kabuğu rendesi ekleyip soğumaya bırakın.

Bir karıştırma kabına, un, hamur kabartma tozu eleyin, üzerine tarçın ve 1 tutam karanfil ve çekilmiş karabiber ekleyin ve harmanlayın.

Tereyağlı karışım, taze rendelenmiş zencefil ve çırpılmış 1 yumurtayı kuru karışıma ekleyerek bir spatula yardımıyla karıştırın. Kıvamı daha da yumuşatmak isterseniz 4 yemek kaşığı su veya süt ekleyebilirsiniz.

Karışımı kek kalıbına aktarın. İnce ve geniş döktüğünüzde çok güzel bir görünüm elde edersiniz.

Önceden 175 derece ısıtılmış fırında 30-35 dakika pişirin.

Fırın ızgara teli üzerinde soğumaya bırakın.

Pakmaya pudra şekeri serpiştirerek veya üzerine Pakmaya Vanilyalı Puding ile servis edebilir, kahvaltıda, tereyağı ve marmelat ile sunabilirsiniz.

