



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZENCEFİLLİ KEK

Malzeme

- 1,5 su bardağı pudra şekeri
- 200 gram Sana yağı
- 3 yumurta
- 3 su bardağı un
- 1 su bardağı yoğurt
- Yarım su bardağı kuru üzüm
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 yemek kaşığı zencefil
- 1 paket kabartma tozu
- 2 adet elma
- Sosu:
- 1 adet limonun suyu
- 200 gram pudra şekeri

Hazırlanışı

Kuru üzümü ayıklayıp, su içinde bekletin.

Derin bir kâsede oda sıcaklığında yumuşattığınız Sana'yı, yumurtaları ve pudra şekerini krema kıvamına gelinceye kadar çırpınız.

Daha sonra içine yoğurdu, zencefili, tarçını ve bir süzgeç yardımı ile elediğiniz un+kabartma tozunu ilave edip, iyice karıştırınız.

En son olarak kek harcının içine rendelenmiş elmaları, ıslanmış ve süzülmüş üzümleri koyup, tahta bir kaşık yardımı ile karıştırınız.

Kek harcını sıvı sana ile yağladığınız kek kalıbına döküp, önceden 185 derece de ısıttığınız fırında 35-40 dakika pişirip, piştikten sonra kalıbında en az 5 dakika soğutup, servis tabağına alınız.

Kek soğurken küçük bir kâsede pudra şekerini ve limon suyunu iyice karıştırınız.

Soğumuş kekin üzerine sosu döküp, en az bir saat buzdolabında beklettikten sonra servis ediniz.