



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZİMNEL KEKİ

180 gr (12 çorba kaşığı) + 2 tatlı kaşığı tereyağı
180 gr (1+1/2 su bardağı) un
30 gr (1/4 su bardağı) pirinç unu
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
180 gr (3/4 su bardağı) şeker
3 yumurta
180 gr (1 su bardağı) kuru üzüm
180 gr (1 su bardağı) kuşüzümü
120 gr (2/3 su bardağı) doğranmış kiraz şekerlemesi
1 limonun kabuğu (rendelenmiş)
2 çorba kaşığı ince doğranmış limon kabuğu şekerlemesi
1 tatlı kaşığı portakal kabuğu rendesi
1 kg marzipan
2 çorba kaşığı kayısı kaplaması

1 tatlı kaşığı tereyağıla 15 cm'lik yuvarlak bir kek kalıbını yağlayınız. Kalıbı yağlı kağıtla kaplayıp, kağıdı kalan 1 tatlı kaşığı tereyağıla yağladıktan sonra, bir kenara bırakınız.

Önce, fırınınızı orta sıcaklığa (180°C) getirip, ısıtınız.

Un, pirinç unu ve kabartma tozunu orta boy bir kaseye eleyiniz. Büyük bir kasede kalan 180 gr (12 çorba kaşığı) tereyağı, tahta bir kaşıkla hafif ve köpük köpük olana kadar döverek kabartınız. Şekeri katıp, karışımı pürütsüz ve krema gibi olana kadar kabartınız. Yumurtaları teker teker ve her yumurtadan sonra 1 çorba kaşığı un karışımından katarak ekleyip, karıştırınız. Büyük madeni bir kaşıkla kalan unlu karışımın yarısını katınız. Kuru üzüm, kuşüzümü, kiraz şekerlemesi, limon kabuğu rendesi, limon kabuğu şekerlemesi ve portakal kabuğu rendesini kalan unlu karışıma ekleyerek, bütün meyveler iyice una bulanana kadar karıştırınız. Madeni bir kaşıkla bu karışımı büyük kasedeki karışımla iyice karıştırınız.

Bu sonuncu karışımın yarısını kek kalıbına kaşıkla boşaltıp kaşığın sırtıyla üstünü düzeltiniz.

Marzipanın üçte birini kesip, kek kalıbından biraz küçük bir daire biçimi veriniz. Marzipanı kek kalıbındaki karışımın üstüne yerleştiriniz. (Kalan marzipanı alüminyum kağıda sarıp, bir kenarda saklayınız.) Kalan kek karışımını kek kalıbına kaşıkla boşaltıp, üstünü kaşığın sırtıyla düzeltiniz. Kek fırının orta katına sürüp, 1,5 saat pişiriniz. Fırının sıcaklığını düşürüp (150°C) keki 1 saat daha, ortasına batırılan bir şiş temiz çıkana ve kek kalıbın kenarlarından biraz içeri çekilene kadar pişiriniz.

Kalıbı fırından alıp 5 dakika ılındırdıktan sonra, keki tel ızgaraya çıkarıp iyice soğumasını bekleyiniz. Kekin üstüne kayısı kaplamasından 1+1/2 çorba kaşığı sürünüz. Kalan marzipanı alüminyum kağıttan çıkarıp, ikiye kesiniz. Hafifçe mısır nişastasını serpilmiş tezgahta marzipanm bir parçasını kek büyüklüğünde bir daire biçiminde açarak, kekin üstüne yerleştiriniz. Öteki marzipan parçasından 11 top yapıp, topları kalan 1/2 çorba kaşığı kayısı kaplamasına bulayarak pastanın çevresine yan yana bir çember biçiminde yerleştiriniz.

Fırınınızı, yüksek sıcaklığa (220°C) getirip, ısıtınız.

Pastayı bir tepsiye yerleştirip fırına koyarak 5-8 dakika, topların üstü nar gibi kızarana kadar pişiriniz.

Tepsiyi fırından alınız. Pastayı tel ızgarada iyice soğuttuktan sonra, bir servis tabağına yerleştirip, servis ediniz.

Not: Geleneksel bir İngiliz pastasıdır.