YAZ MEYVELİ KEK

3 Adet yumurta
1,5 Su bardağı toz şeker
3,5 Su bardağı un
1,5 Çay bardağı sıvıyağ
1 Su bardağı yoğurt
1 Tatlı kaşığı tarçın
1 Tatlı kaşığı susam
1 Adet limonun rendesi
1 Paket vanilya
1 Paket kabartma tozu
Üzeri İçin;
2 Adet armut
1 Adet iri elma
1 Adet şeftali
1 Çorba kaşığı pudra şekeri
1 Tatlı kaşığı susam

Meyveler soyulur, rendelenir, pudra şekeri ve susam eklenir, karıştırılır, bir kenara bırakılır.
Çukur bir kabın içinde toz şeker ve yumurta bembeyaz olana kadar çırpılır.
Üzerine yoğurt, sıvıyağ, limon kabuğu rendesi, tarçın ve vanilya eklenir, kısa süre çırpılır.
Karışıma elenmiş un, kabartma tozu ve susam katılır. Malzemeler tam karışana kadar çırpılır. (Bu arada fırın 180 derecede yakılır.)
Kelepçeli kek kalıbı yağlanır, kek harcı kalıba dökülür. Üzerine hazırlanan meyveli karışım yayılır, dikkatlice düzeltilir.
Kek, fırına verilir, 1 saat 10 dakika pişirilir. Soğuyunca kalıptan çıkarılır. Meyveli kısım üzerinde kalacak şekilde servise sunulur.

Not: Meyvelerin fazla suyu süzülmeden pişirilmesi gerektiği için kekin pişme süresi uzun tutulur.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1039 | Adı: Yaz Meyveli Kek | İndirme tarihi: 19.08.2025 - 10:21