



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

ANAKONDA



- 3 Adet yumurta
- 1 Su bardağı toz şeker
- 1 Çay bardağı pekmez
- 10 Adet kuru kayısı
- 1 Çay bardağı kuru üzüm
- 1 Su bardağı yoğurt
- Yarım Su bardağı ayçiçek yağı
- 2 Çorba kaşığı kakao
- 1 Paket vanilya
- 1 Paket kabartma tozu
- 2,5 Su bardağı un

- # Toz şeker ve yumurta miske ya da çırpıcıyla şeker eriyene kadar çırpılır.
- # Üzerine pekmez, yoğurt, ayçiçek yağı katılır, kısa süre çırpılır. Un, kabartma tozu ve vanilya eklenir, kısa süre daha karıştırılır.
- # Kek hamurunun yarısı başka bir kaba aktarılır, kakao ile karıştırılır.
- # Kalan kısma da unlanmış, doğranmış kuru kayısı ve kuru üzüm katılır, tahta kaşıkla karıştırılır.
- # Kek kalıbı yağlanır; bir kaşık kakaolu harç konur, yanına kuru meyveli harç konur. Bu şekilde birinci sıra tamamlanır.
- # İkinci sırada ise kakaolunun üzerine kuru meyveli, kuru meyvelinin üzerine kakaolu harç yan yana konur. Harçlar bitene kadar aynı işlemler tekrarlanır.
- # Kek önceden ısıtılmış 175 derece fırına verilir, 50 – 55 dakika pişirilir. Soğuyunca ters çevrilir.
- # Dilimlenir, servise sunulur.

Not: Anakonda pekmez içerdığı için fazla kabarmaz.