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 içerdiği için fazla kabarmaz.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 922 | Adı: Anakonda | İndirme tarihi: 19.08.2025 - 09:19