

Cevizli Üzümlü Anne Keki

Süre: 55 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 35 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 12 kişilik

Malzemeler:

- 3 yumurta
- 1 su bardağı yoğurt
- 1 su bardağı şeker
- 2,5 su bardağı un
- Yarım su bardağı sıvı yağ
- Yarım su bardağı ceviz
- Yarım su bardağı kuru üzüm
- 1 paket kabartma tozu

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar, yumurta, süt ürünleri ve ceviz.

Ön Hazırlık:

Yumurtayı ve yoğurdu kısa süre önceden buzdolabından çıkarın. Cevizleri iri parçalayın, kuru üzümleri ayıklayın; fırını 180°C'ye ısıtıp kek kalıbını yağlayın veya pişirme kâğıdıyla kaplayın.

Servis Önerisi:

Keki kalıpta 10 dakika dinlendirdikten sonra çıkarın. Dilimlemeden önce tel üzerinde ılınmasını bekleyin; ceviz ve üzüm dağılımı daha düzgün olur.

Yapılışı:

1. Yumurtalı karışımı çırpın:

- Yumurtaları şekerle açık renk alıp şekerin büyük bölümü eriyene kadar çırpın. Yoğurdu ve sıvı yağı ekleyip karıştırın.
- Karışımı gereğinden uzun çırpmayın; fırını 180°C'ye ısıtıp kalıbı hazırlayın.

2. Kuru malzemeleri ekleyin:

Kiraz'ın Mutfağı

- Unu kabartma tozuyla karıştırın ve sıvı karışıma iki seferde ekleyin. Spatulayla kuru un kalmayana kadar birleştirin.
- Hamuru fazla karıştırmak keki sıkılaştırabilir; karışım birleşince durun.

3. Ceviz ve üzümleri katın:

- İri doğranmış cevizleri ve kuru üzümleri hamura ekleyip alttan üste doğru nazikçe karıştırın.
- Üzümler dibe çökmesin diye listedeki undan bir kaşık ayırıp üzümlere bulayabilir, sonra bu unu da hamura katabilirsiniz.

4. Kalıba alıp pişirin:

- Hamuru yağlanmış kalıba dökün ve yüzeyini düzeltin. 180°C fırında yaklaşık 30–35 dakika pişirin.
- Merkezine batırılan kürdanı kontrol edin; temiz veya birkaç kuru kırıntıyla çıkınca fırından alın. Kalıpta 10 dakika dinlendirdikten sonra tel rafa çıkarın.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Kekin üstü altın rengi almalı; merkezine batırılan kürdan ıslak hamur bulaşmadan çıkmalıdır. Üstü erken kızarıp ortası hamur kalırsa üzerine gevşekçe pişirme kâğıdı örtüp pişirmeyi sürdürün.

Saklama:

Yoğurtlu ve yumurtalı keki tamamen soğuduktan sonra kapalı kaba alın; oda sıcaklığında iki saatten fazla bırakmadan buzdolabına kaldırın ve üç-dört gün içinde tüketin. Dilimleri dondurup kapalı biçimde çözdürebilirsiniz.

>> **İpucu:** Kuru üzümleri az miktarda una bulayıp hamura en son ekleyerek dibe çökmelerini azaltın.

Kiraz'ın Mutfağı