

Tahinli Pekmezli Islak Kek

Süre: 55 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 35 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 10 kişilik

Malzemeler:

- 3 yumurta
- 1 su bardağı süt
- Yarım su bardağı tahin
- Yarım su bardağı üzüm pekmezi
- 2 su bardağı un
- 1 paket kabartma tozu
- Yarım su bardağı sıvı yağ
- Yarım su bardağı susam

Alerjen Uyarısı:

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

Ön Hazırlık:

Tahin ve üzüm pekmezini ayrı ayrı iki eşit parçaya bölün; sütün de yarısını kek hamuru, yarısını ıslatma karışımı için ayırın. Yumurtaları oda sıcaklığına getirin. Fırını 180°C'ye ısıtıp fırın kabını hafifçe yağlayın.

Kiraz'ın Mutfağı

Servis Önerisi:

Keki sütlü tahin-pekmez karışımını çektikten sonra dilimleyin. Üzerindeki susamı ve nemli dokusunu korumak için servis öncesinde ek sos dökmeyin.

Yapılışı:

1. Malzemeleri paylaştırın:

- Sütü iki eşit yarım su bardağına, tahini ve pekmezi de kendi ölçülerinin yarısına ayırın. Kalan yarımlar kekin üzerine dökülecek karışım için kullanılacak.
- Susamı küçük bir tavada yağsız olarak kısa süre kokusu çıkana kadar kavurup soğumaya bırakın; yakmamaya dikkat edin.

2. Kek hamurunu hazırlayın:

- Yumurtaları sıvı yağ ve kek hamuru için ayırdığınız yarım su bardağı sütle çırpın. Tahin ve pekmezin kek için ayırdığınız yarımlarını ekleyin.
- Unu kabartma tozuyla karıştırıp sıvı karışıma azar azar ekleyin. Pürüzsüzleşince susamın bir bölümünü hamura katın.

3. Keki pişirin:

- Hamuru yağlanmış fırın kabına dökün ve kalan susamı üzerine serpin. 180°C fırında yaklaşık 30–35 dakika pişirin.
- Merkezine batırılan kürdan ıslak hamur bulaşmadan çıktığında keki fırından alın.

4. Sosunu hazırlayıp ıslatın:

- Kalan süt, tahin ve pekmezi küçük tencerede kısık ateşte yalnızca ılıtıp pürüzsüz olana kadar karıştırın; kaynatmayın.
- Sıcak kekin yüzeyine kürdanla aralıklı delikler açın. Ilık karışımı yavaşça gezdirip emilmesini bekleyin; keki tamamen soğuduktan sonra dilimleyin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Kekin ortasına batırılan kürdan ıslak hamur bulaşmadan çıkmalıdır. Sütlü tahin-pekmez karışımını kek sıcakken yavaşça ve birkaç seferde dökün; her eklemede emilmesini bekleyin. Dilimlemeden önce tamamen soğutup dinlendirin.

Saklama:

Tamamen soğuyan ürünü kapalı kapta buzdolabında iki ila üç gün saklayın. Katlar arasına yağlı kağıt koyun; servis öncesinde gerekiyorsa kısa süre düşük ısıda canlandırın.

>> **İpucu:** Pekmezi kaynar sosa eklemeyin; ılık karışımda aromasını daha iyi korur.

Kiraz'ın Mutfağı