

Kadayifli Kek

Malzemeler

400 gr. yas kadayif
4 yumurta
1 su b. toz seker
1 su b. iri cekilmis ceviz
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
2 su b. un
Tereyagi
Serbet icin;
4 su b. su
4 su b. toz seker
Yarim limon suyu
Suslemek icin:
Antep fistigi

Yapilisi

Serbet soguk olacagi cin once serbeti hazirlayin.

Su ve sekeri tencereye koyup kaynatin. Kaynamaya baslayinca limon suyunu ilave edip 5 dk. kadar daha kaynatip ocaktan alin.

Sira kekimizde:

Kadayiflari elinizle ince ince didikleyin.(Kunefe yapar gibi)

Kek kalibinize yagli kagit serip her tarafini guzelce yaglayin. Kadayiflari yarisini tepsiye alin ve elinizle ya da herhangi bir nesneyle iyice bastirin.(Bu kisim kekin ust kısmi olacak.)Bu nedenle bastirdiginiz bu kisim kenara alin.

Kalan diger yarisini kalibinize alin, guzelce yerlestirin ve iyice bastirin.

Bir kaseye seker ve yumurtayi alip iyice cirpin.(5 dk. kadar).Krema kivaminda olmalı. Daha sonra unu, kabartma tozunu, vanilyayi ve cevizlerinizi ekleyip karistirin. karisimi kek kalibinize dokun. Uzerine ayirdiginiz kadayisi koyup yavasca bastirin.

170 derecelik firinda hem kekiniz hem de kadayiflar tamamen kizarincaya kadar pisirin.(diger keklere gore biraz daha gec pisiyor.)

Keki firindan cikardiktan sonra 1-2 dk. bekleyip kekiniz sogumadan, soguk serbetin tamamini keke dokun.

Kek tamamen sogudugunda uzerini cekilmis antep fistigi ile susleyip servis yapin.