



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEMLİ KURU MEYVELİ KAPKEK

Hamur için:

2½ Su Bardağı Buğday Unu (250g)

1 Paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu

½ Su Bardağı Süt (100ml)

2 Adet Yumurta

3 Yemek Kaşığı Tereyağı (50g) (Oda Sıcaklığında)

1 Çay Bardağı Toz Şeker (80g)

1 Paket Pakmaya Şekerli Vanilin

1 Çay Kaşığı Tuz

Üzeri için:

1 Çay Bardağı Buğday Unu (50g)

3 Çorba Kaşığı Eritilip İlinmiş Tereyağı (50g)

½ Çay Bardağı Toz Şeker (45g)

1 Çay Bardağı Soyulmuş Kırık Badem (50g)

2 Yemek Kaşığı Pakmaya Pudra Şekeri (40g)

1 Çay Bardağı Kuru Kayısı

Fırınınızı önceden 180 °C'ye ayarlayın ve ısıtın.

Buğday unu ve Pakmaya Hamur Kabartma Tozu'nu birlikte eleyerek bir karıştırma kabına aktarın.

Yumurta ve şekeri, şeker eriyip, karışım köpükleninceye dek mikser yardımı ile 3-4 dakika çırparak karıştırın.

Üzerine süt ve tereyağını ekleyip, orta devirde kısaca çirpin. Üzerine unlu karışımı, tuzu ve Pakmaya Şekerli Vanilin'i ekleyip, spatula ile birbirine yedirin.

Hazırladığınız kek hamurunu yağlanmış kek kalıbına aktarın. Üzeri için un, şeker ve eritilip ılınmış tereyağını bir karıştırma kabının içerisinde yüksek devirde mikser ile çirpin. En son kuru kayısı ve badem içlerini ilave edin.

Bademli karışımı tahta bir kaşıkla karıştırın ve kalıptaki kek hamurunun üzerine yayın.

Önceden ısıtılmış 180 °C'ye ayarlı fırında 25-30 dakika pişirin.

İsteğe göre üzerine Pakmaya Pudra Şekeri serpiştirerek servis yapın.

