



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

KAYISI MARMELATLI KEK

Hamur için :

3 Su Bardağı Un(300g)

1/2 Yemek Kaşığı Pakmaya Aktif Kuru Maya (10g)

1 Bardak Süt (100ml)

1 Yumurta

5 Çorba Kaşığı Oda Sıcaklığında Tereyağı (60g)

3 Yemek Kaşığı Toz Şeker (36g)

1 Çay Kaşığı Tuz (1.5g)

İç Malzeme için :

3-4 Yemek Kaşığı Kayısı Marmeladı

6 Yemek Kaşığı Süt Kreması Ya Da Süt (90ml)

1 Su Bardağı Kuru Üzüm (100g)

2 Su bardağı Çekilmiş Fındık (150g)

3 Yemek Kaşığı Toz Şeker (36g)

1 Adet Elma

1/2 Limon

Üzeri için :

2 Yumurta Sarısı

1 Su Bardağı File Fındık (80g)

Fırınınızı önceden 180° C'ye ayarlayın ve ısıtın.

Un, tuz ve şekerikarıştırma kabına aktarın. Tereyağını küçük parçalara bölüp ilave edin. Parmak uçlarıyla tereyağını eriterek karışımı harmanlayın.

Pakmaya Aktif Kuru Maya'yı ılık sütte eritin ve 15 dakika bekletin.

Unlu karışımın ortasını havuz gibi açın. Ortadan dışarı doğru yoğurmaya başlayın.

Hamuru pütürsüz olacak şekilde yoğurduktan sonra üzerini örtüp oda ısısında mayalanıp 2 misli kabarana kadar bekletin.

Mayalanan hamuru 3 mm kalınlığında açın ve üzerine kayısı marmeladı sürün.

Çekilmiş fındık ve şekeri bir karıştırma kabına aktarın. Soyulmuş elmayı ve limonu rendenin ince tarafı ile rendeleyin.

Rendelenmiş elma ve limonla beraber, limonun suyunda fındık ve şeker karışımına ilave edin.Süt veya kremayı da ilave ettikten sonra karıştırın.

Marmelat sürdüğümüz hamurun üzerine,elmalı karışımı yayın ve üzerine kuru üzüm serptikten sonra karşılıklı iki taraftan rulo yaparak ortada birleştirin.

Kek hamurunu, yağlanıp un serpilmiş dikdörtgen kek kalıbına yayın.

Oda sıcaklığında tekrar mayalandırmaya bırakın.

Üzerine yumurta sarısı sürüp, file fındık serpin.

Önceden ısıtılmış 220° C'ye ayarlı fırında 30-40 dakika kadar pişirin.



© lezzetler.com tarif no:121695 • adi:Kayısı Marmelatlı Kek • gönderen:yiğit bulan • indirme tarihi:20.09.2024 - 10:00