



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ANTEPFISTIKLI CRUMBLE KUP

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur:

1 ay bardağı un  
1 ay kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu  
1 yumurta  
1,5 çay bardağı toz şeker  
1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin  
1 ay bardağı öğütölmüş Antep fıstığı  
50 - 60 damla Dr. Oetker Jel Renklendirici - Yeşil

Dolgu:

1 poşet Dr. Oetker Keşkül  
2,5 su bardağı süt  
1 adet armut  
1 ay bardağı iri kırılmış kabuksuz badem

Üzeri için:

2 - 3 yemek kaşığı iri kırılmış antepfıstığı

Kalıp:

Dikdörtgen kalıp (15x25 cm)

Kalıba pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Turbo pişirme: 160°C

Alt-üst pişirme: 170°C

Un ve hamur kabartma tozunu karıştırıp bir kaba eleyin. Ayrı bir çırpma kabına yumurta ve toz şeker alın ve mikserin yüksek devrinde 1 dakika çırpın. Şekerli vanilin ve un karışımını ilave edip düşük devirde 1 dakika daha çırpın. Öğütölmüş Antep fıstığını ekleyin ve kısa bir süre daha çırpın. En son jel renklendiriciyi ilave edin ve düşük devirde 1 dakika daha çırpın. Hamuru kalıba yayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 10 - 15 dakika

Fırından çıkarıp soğumaya bırakın.

Sütü tencereye alın ve üzerine keşkül poşetini boşaltın. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 2-3 dakika daha karıştırarak pişirmeye devam edin. Ocaktan alın ve karıştırarak soğutun. Armutu küçük küpler şeklinde doğrayın. Soğuyan keki mutfak robotunda öğütün. Keşkülü, aralara armut ve kek kırıntıları koyarak kuplara doldurun. Buzdolabında 1-2 saat soğutup servis yapın.

