



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ANTEPFISTIKLI NARLI KEK

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

Hamur:

- 1,5 su bardağı un
  - 1 çay kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
  - 1,5 su bardağı öğütölmüş Antep fıstığı
  - 150 g oda sıcaklığında tereyağı
  - 1,5 çay bardağı toz şeker
  - 3 yumurta
  - 2 yemek kaşığı portakal suyu
  - 1 portakal kabuğı rendesi
  - 1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
- Üzeri için:
- 1 poşet Dr. Oetker Tartjöle
  - 2 yemek kaşığı toz şeker
  - 2,5 çay bardağı su
  - 2 - 3 yemek kaşığı öğütölmüş Antep fıstığı
- Süslemek için:
- 1 - 1,5 çay bardağı ayıklanmış nar
- Kalıp:
- Dr. Oetker Tradition Serisi Kelepçeli Kalıp (Ø 18 cm)

Kalıbı margarin ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Un ve hamur kabartma tozunu karıştırıp derin bir kaba eleyin. Üzerine öğütölmüş Antep fıstığını ilave edin ve kaşık ile iyice karıştırın. Tereyağı ve toz şekerini ayrı bir çırpma kabına alın ve mikserin yüksek devrinde 2 dakika çırpın. Yumurta, portakal suyu, portakal kabuğı rendesi ve şekerli vanilini ilave edip 2 dakika daha çırpın. Un karışımını ekleyip düşük devirde 2 dakika çırpın. Hamuru kalıba alın, üzerini düzeltin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 45 - 50 dakika

Fırından aldığınız keki 20 dakika bekletip kalıptan çıkarın ve servis tabağına alın.

Tartjöle poşetini küçük bir tencereye boşaltın. Üzerine 2 yemek kaşığı toz şekerini ekleyin ve kaşık ile iyice karıştırın. Üzerine 2,5 çay bardağı suyu ilave edin. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca 1 dakika daha pişirin. Ocaktan alıp üzerine öğütölmüş Antep fıstığını ekleyin ve kaşık ile iyice karıştırın. Keki üzerine yayın.

Kekin üzerini nar taneleri ile süsleyin ve dilimleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:168249 • adı:Antepfıstıklı Narlı Kek • gönderen:gül • indirme tarihi:12.05.2024 - 22:20