



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAL PETEĞİ

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

Hamur:

3 su bardağı un

1 poşet Dr. Oetker Instant Maya

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

1 tutam tuz

1 yumurta

1 çay bardağı ılık süt

0,5 çay bardağı toz şeker

50 g yumuşak margarin

Üzeri için:

50 g margarin

0,5 çay bardağı toz şeker

2 yemek kaşığı bal

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

1 yemek kaşığı krema

1 su bardağı yaprak badem

Dolgu:

2 poşet Dr. Oetker Vanilya Aromalı Pastacı Kreması - Instant

4 çay bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

Kalıp:

Çiçek şekilli kalıp (26 cm)

Kalıbı margarin ile yağlayın.

Un ile mayayı derin bir kaba alın ve kaşık ile karıştırın. Üzerine şekerli vanilin, tuz, yumurta, süt, toz şeker ve margarini ekleyip iyice yoğurun. Üzerini kapatıp ılık ortamda 40-50 dakika bekletin. Süre sonunda hamuru kısa bir süre yoğurun, kalıba alın ve eliniz ile bastırarak yayın.

Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

50 g margarin, toz şeker, bal, şekerli vanilin ve kremayı bir kaba alın. Kısık ateşte karıştırarak eritin. Kaynamaya başladığında 1 dakika daha kaynatıp ocaktan alın. Bekletmeden bademleri ilave edin ve karıştırın. 10-15 dakika soğutup kalıptaki hamurun üzerine, yüzeyi kaplayacak şekilde yayın. 20 dakika bekletin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 25 - 30 dakika

Fırından çıkarın ve soğumaya bırakın. Keki kalıptan çıkarıp enlemesine ikiye kesin. İlk katını servis tabağına alın.

Kekin üst katını bıçak ile 12 eşit üçgen dilime kesin.

4 çay bardağı soğuk sütü çırpma kabına alın. Üzerine pastacı kreması poşetlerini boşaltın. Mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde 3 dakika çırpın. Kremayı servis tabağındaki kekin üzerine yayın. Kremanın üzerine kestiğiniz üçgen dilimleri sıralayın. Buzdolabında 1-2 saat bekletip dilimleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:169211 • adi:Bal Peteği • gönderen:Gül • indirme tarihi:07.04.2025 - 16:05