



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALLI LOKMALI KAPKEK

Kek Hamuru için:

- 1 ½ Su Bardağı Buğday Unu (150g)
- 1 Çay Kaşığı Pakmaya Hamur Kabartma Tozu (4g)
- 1 Çay Bardağı Süt Kreması Veya Labne Peynir (100ml)
- 1 Çay Bardağı Ayçiçek Yağı (100ml)
- 2 Adet Büyük Yumurta
- 4/5 Su Bardağı Pakmaya Pudra Şekeri (100g)
- 1 Limonun Kabuğunun Rendesi
- İsteğe Göre 1 Çay Kaşığı Kolay Çözünen Kahve
- 1 Çay Bardağı Bal (140-150g)
- 1 Çay Kaşığı Toz Tarçın

Krema için:

- Tereyağ (45-50g)
- ¾ Çay Bardağı Suyu Süzölmüş Labne Peynir (90ml)
- İsteğe Göre 1 Damla Vanilya Özütü
- 1 ½ Su Bardağı Pakmaya Pudra Şekeri (180g)

Lokma için:

- 2 ½ Su Bardağı Buğday Unu (250g)
- Pakmaya Yaş Maya (20g)
- 2 ½ Çay Bardağı Su (250ml)
- 2 Yemek Kaşığı Sıvı Ayçiçek Yağı (28-30ml)
- 1 Çay Kaşığı Tuz Kek

Hamuru için:

- 2 Su Bardağı Buğday Unu (200g)
- 1 Çay Kaşığı Pakmaya Hamur Kabartma Tozu (2g)
- 1 Su Bardağı Pakmaya Pudra Şekeri (120-125g)
- 2 Yumurta

Tereyağ (135g) (1 yemek kaşığı elmalar için)

- 2 Adet Soyulmuş ve Rendelenmiş Elma
- İsteğe Göre 6 Yemek Kaşığı Karamel Sos
- 1 Çay Kaşığı Toz Tarçın
- 1 Çay kaşığı Toz Karanfil
- Bir Tutam Karabiber

Krema için:

- 4 Su Bardağı Pakmaya Pudra Şekeri (480g)
- Tereyağ (120g)
- 2 Yemek Kaşığı Süt

Süsleme için:

- ½ Elmanın Kabuğu
- Bir Tutam Toz Tarçın
- 1 Yemek Kaşığı Esmer Şeker

Süsleme için:

- 3 Su Bardağı Toz Şeker (500g)
- 3 Su Bardağı Su (600ml)
- ½ Limon Kabuğu Rendesi
- Kuru Lavanta (7-8g)
- 3-4 Yemek Kaşığı Petek Bal Lokmayı

Kızartmak için: Sıvı Ayçiçek Yağı (1 Litre)

Fırınınızı önceden 170oC ayarlayın ve ısıtın.

Bir sos tavasında süt kreması veya labne peyniri, bal ile çırpma teli ile karıştırarak ısıtın ve karıştırın.

Kaynamadan önce ocaktan alın.

Bir karıştırma kabına unu, Pakmaya Hamur Kabartma Tozu ile birlikte eleyerek aktarın. Üzerine tarçın ekleyin ve harmanlayın.

Portakal kabuğu rendesi, sıvı yağ, Pakmaya Pudra Şekeri ve kahveyi başka bir karıştırma kabında mikser ile çirpin. Çırparken yumurtaları ilave edip çırpmaya devam edin.

Bu karışıma kuru karışımı aktarın. En son ballı karışımı da aktararak spatula yardımıyla karıştırın.

Hazırladığınız ballı kek hamurunu, muffin/Kapkek kalıplarına pişirme kalıpları içerisine 2/3'ünü dolduracak şekilde aktarın.

Önceden 170oC ısıtılmış fırında 22-24 dakika pişirin.

Bir fırın ızgara teli üzerinde soğumaya bırakın.

Krema için, bir çırpma kabında önceden tereyağını, peynir ve vanilya özütü ekleyerek çırpmaya devam edin.

En son kaşık kaşık Pakmaya Pudra Şekeri ilave ederek çırpmaya devam edin.

45 dakika-1 saat buzdolabında bekletin.

Lokma için, mayayı ılık su ile karıştırıp eritin. Unu eleyerek bir karıştırma kabına alıp, tuz, ardından su ve Pakmaya Yaş Maya karışımını ekleyip karıştırın.

Üzerine zeytinyağı ve su da ekleyerek cıvık bir hamur haline getirin.

Avucunuzda sıkarak elde ettiğiniz lokmaları derin bir tencerede kızdırdığınız ayçiçek yağının içerisinde kızartın.

Bir sos tenceresinde su, şeker, lavanta ve limon kabuğu rendesini kaynatıp şerbet elde edin. Soğumaya bırakın.

Soğuyan şerbetin bir kısmını kapkeklerin üzerinde gezdirin.

Kalan şerbete soğuyan lokmaları aktarıp iyice şerbete bulayın.

Soğuk kremayı sıkma ucu yerleştirdiğiniz sıkma torbası yardımıyla veya spatula ile soğumuş keklerin üzerine aktarın.

Krema üzerine lokmaları yerleştirip, üzerine en son petek bal gezdirip soğuk servis edin.

