



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CAM KASEDE QUARK KEK

www.miele.com.tr

250 gr. Tereyağı
200 gr. Şeker
1 Paket Şekerli Vanilin
1 Yumurta
1 tutam Tuz
500 gr. Un
1 Paket Kabartma Tozu
Üstüne:
1000 gr. Quark
1 Paket Vanilyalı-Sos tozu
1 Yumurta
200 gr. Şeker
100 gr. Kuru Üzüm

Yağ, şeker, şekerli vanilin, yumurta ve tuzu krema haline gelinceye kadar çırpın.
Kabartma tozunun yarısı ile karıştırılmış una ilave edin. Kalan unu serpme hamuru yapıncaya kadar yoğurun.
Serpme hamuru yağlanmış cam kaseye koyun, düzgün bir hale getirin veya yayın.
Quark sos tozu, yumurta ve şekerle karıştırılır, kuru üzümler ilave edilir ve hamurun üstüne sürülür. Kalan serpme hamur bunların üstüne ufalanır ve altın sarısı rengini alıncaya kadar fırında pişirilir.

Not: Meyve ilave edilecekse, kuru üzüm kullanılmamalıdır. Çekirdekleri çıkarılmış vişneler veya can erikleri Quark karışımına dağıtılır, elinizde ufalanan hamurlar serpilir ve fırında pişirilir.