



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CENNET MEYVELİ CRUMBLE KEK

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

Üzeri için:

3 adet cennet meyvesi

50 g tereyağı

1 çay bardağı un

1,5 yemek kaşığı toz şeker

3 yemek kaşığı iri kırılmış Antep fıstığı

Hamur:

1,5 su bardağı un

1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

2 yumurta

1,5 çay bardağı toz şeker

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

0,5 su bardağı sıvı yağ

0,5 çay bardağı iri kırılmış Antep fıstığı

Kalıp:

Oval kalıp (22x33 cm)

2 adet cennet meyvesinin kabuklarını soyun, çekirdeklerini çıkarın ve mutfak robotunda püre haline getirin.

Kalan 1 adet cennet meyvesini bıçak yardımı ile yarım ay şeklinde ince dilimleyin. Kalıbı margarin ile yağlayın.

Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Tereyağı, un ve toz şekeri bir kaba alın. Parmak uçlarınız ile granül haline gelinceye kadar fazla bastırmadan yoğurun. Antep fıstıklarını ilave edin ve karıştırın.

Un ve hamur kabartma tozunu bir kaba alıp kaşık ile karıştırın. Yumurta ve toz şekeri ayrı bir çırpma kabına alın, mikserin çırpıcı uçları ile 3-4 dakika çırpın. Şekerli vanilin, sıvı yağ ve püre halindeki cennet meyvelerini ilave edip kısa bir süre daha çırpın. Hazırladığınız un karışımını ekleyin ve 1 dakika daha çırpın. Antep fıstıklarını ilave edin ve kaşık yardımı ile karıştırın. Hamuru kalıba alın ve üzerini düzeltin. Hazırladığınız granülün yarısını hamurun üzerine serpin. Cennet meyvesi dilimlerini sıralayın, kalan granül hamuru serpin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 25 - 30 dakika

Süre sonunda fırından çıkarın ve soğumaya bırakın. Dilimleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:168304 • adı:Cennet Meyveli Crumble Kek • gönderen:Gül • indirme tarihi:06.05.2025 - 22:39