



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ TARÇINLI KEK

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

Hamur:

1 su bardağı ceviz

2,5 su bardağı un

1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

1,5 tatlı kaşığı toz tarçın

3 yumurta

1 su bardağı toz şeker

1,5 çay bardağı süt

1,5 çay bardağı sıvı yağ

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

Kalıp:

Dilimli derin kek kalıbı (Ø 22 cm)

Kalıbı margarin veya tereyağı ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden çalıştırın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Cevizleri mutfak robotuna alın ve birkaç kez aralıklı çalıştırarak iri taneli olarak ufaltın.

Un ile hamur kabartma tozunu karıştırıp bir kaba eleyin. Üzerine tarçın ve cevizleri ekleyip kaşık ile karıştırın.

Yumurta ve toz şekeri ayrı bir çırpma kabına alıp mikserin yüksek devrinde 3 dakika çırpın. Üzerine süt, sıvı yağ, şekerli vanilin ve un karışımını ekleyip mikserin düşük devrinde malzemeler karışincaya kadar çırpın. Hamuru kalıba alın, üzerini düzeltin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 45 - 50 dakika

Fırından çıkarıp 15-20 dakika soğumaya bırakın. Keki kalıptan ters çevirerek çıkarın ve bir servis tabağına alın. Soğutun ve dilimleyerek servis yapın.

