



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CRUMBLE KEK

1 paket Pakmaya Mayalı Sade Kek Harcı
3 yumurta
2,5 çay bardağı (150 g) Pakmaya Pudra Şekeri
1 çay bardağı (100 ml) süt
1,5 çay bardağı (150 ml) sıvı yağ
2,5 su bardağı (250 g) buğday unu
1 çay bardağı taze yaban mersini
Crumble hamuru için:
1 su bardağı tepelene (125 g) un
70 g soğuk tereyağı
4 yemek kaşığı (45-50 g kadar) toz şeker
Bir tutam tuz

Crumble hamuru için unu, şekeri ve tuzu çukur bur kaptan harmanlayın. Buzdolabından yeni çıkardığınız ve küp doğradığınız tereyağını da ekleyin. Parmak uçlarınızla hafif hafif oarak deniz kumu kıvamına getirin. Hazırladığınız crumble hamurunu keki fırına verene kadar buzdolabında bekletin. Kek için bir çırpma kabında yumurtaları ve Pakmaya Pudra Şekeri'ni aktarın. Mikserle köpük köpük olana dek çirpin. zerine sütü ve sıvı yağı ekleyip, tüm malzeme karışincaya kadar çırpmaya devam edin. Bir kaba Pakmaya Mayalı Sade Kek Harcı'ni ve unu aktarip, kaşıkla karıştırarak harmanlayın. Yumurtalı karışım ile unlu karışımı birleştirip birkaç dakika daha çirpin. Kek hamurunu yağlanmış ve unlanmış, dikdörtgen bir kek kalıbına (30 x 20 cm kadar) dökün. Bu şekilde soğuk fırının orta rafında 10 dakika bekletin. Bekletme süreci bittikten sonra önce taze yaban mersini tanelerini, hemen ardından da buzdolabında çıkardığınız crumble hamurunu kek hamurunun üzerine eşit dağılacak şekilde serpin. Fırının ısısını 175 dereceye ayarlayın. 45-50 dakika pişirin.

