



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FİNCANDA KEK

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

Hamur:

3 su bardağı un

1 poşet Dr. Oetker Instant Maya

2 yemek kaşığı toz şeker

1 yumurta

50 g tereyağı

1 çay bardağı ılık süt

0,5 çay bardağı elma suyu

Dolgu:

1 çay bardağı kurutulmuş turna yemişi (cranberry)

1 çay bardağı kırılmış badem

1 portakal kabuğu rendesi

Üzeri için:

1 - 2 yemek kaşığı Dr. Oetker Pudra Şekeri

Kalıp:

4 adet ısıya dayanıklı fincan (300 ml)

Unu eleyip mayayı ilave edin ve kaşık yardımı ile iyice karıştırın. Üzerine toz şeker, yumurta, tereyağı, ılık süt ve elma suyunu ekleyip iyice yoğurun. Üzerini kapatıp 40-50 dakika bekletin.

Fincanların içini margarin ile yağlayın. Cranberry'leri bıçak yardımıyla ikiye bölün. Mayalanan hamuru kısa bir süre yoğurun, cranberry, badem kırıkları ve portakal kabuğu rendesini ilave edip hamura karıştıncaya kadar yoğurun. Hamuru 4 eşit parçaya bölün ve elinizde yuvarlayıp fincanların içine yerleştirin. Üzerlerini kapatın ve 20-25 dakika bekletin.

Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Süre sonunda fırına alın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 15 - 20 dakika

Fırından çıkan keklerin üzerine bekletmeden pudra şekeri serpin. Ilık veya soğuduktan sonra servis yapın.



