



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAMUR SERPMELİ KEK

www.miele.com.tr

400 gr. Un
2 ay kaşığı Kabartma tozu
125 gr. řeker
1 Paket řekerli Vanilin
200 gr. Tereyađı
1 Yumurta
Dolgu malzemesi
200 gr. Kayısı reçeli
Üstüne serpme malzemesi:
350 gr. Un
175 gr. řeker
1 Paket řekerli Vanilin
1/2 ay kaşığı Tarçın
200 gr. Tereyağı, sıvı

Hamurun malzemelerinden yoğrulacak bir hamur hazırlayınız.

Hamurun yağlanmış cam kaseye yayınız ve üzerine çatalla birçok yerinden deliniz.

Kayısı marmeladını hamurun üzerine sürün.

Un, kabartma tozu, şeker ve şekerli vanilini karıştırın. Biraz soğumuş olan tereyağını ilave edin. Bütün malzemeyi serpme yapabilmek için yoğurun. Hamuru iki elinizle ufalayarak kekin üstüne serpin, sonra altın sarısı renginde pişirin.