



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

## HAMUR SERPMELİ KEK

[www.miele.com.tr](http://www.miele.com.tr)

Hamur için:

1 (11/2) küp Maya (42 gr./63 gr.)

250 (400) ml Süt, ılık

500 (900) gr. Un

50 (100) gr. Şeker

1 (2) tutam Tuz

50 (100) gr. Tereyağı, sıvı

1 (2) Yumurta

Dolgu malzemesi:

125 (200) gr. Tereyağı, yumuşak

125 (200) gr. Şeker

1 (2) Yumurta

350 (600) gr. Quark

1 (2) yemek kaşığı Nişasta

3 (5) yemek kaşığı Limon suyu

Üstüne serpmel malzemesi:

350 (600) gr. Un

200 (350) gr. Şeker

1/2 (1) çay kaşığı Tarçın

200 (350) gr. Tereyağı, sıvı

Mayayı ılık sütün içinde açın. Un, şeker, tuz, yumurtayı ile pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun.

Hamuru fırına koyun ve "Kekler \ Mayalı hamur \ 30 dakika kabartın" otomatik programını seçin.

Hamuru hafifçe yoğurun ve standart tepsiye yayın.

Tereyağı ve şekeri krema halini alıncaya kadar çırpın, Quark, nişasta ve limon suyunu ilave edin. Quark karışımını mayalı hamurun üstüne sürün.

Un, şeker ve tarçını karıştırın. Hafif soğutulmuş tereyağını ilave edin. Bütün bunları serpmek üzere yoğurun.

Quark dolgunun üzerine serpin.