



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

www.lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

JAMBONLU KEK

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

4 su bardağı un
1 poşet Dr. Oetker Instant Maya
1 su bardağı ılık süt
1,5 çay bardağı sıvı yağ
2 yumurta
1 çay kaşığı tuz
1 su bardağı iri kırılmış tuzsuz yer fıstığı
100 g dana jambonu (ince doğranmış)
100 g kurutulmuş domates (küp şeklinde doğranmış ve yağda bekletilmiş)
2 adet taze soğan (ince doğranmış)
1 çay kaşığı fesleğen
Kalıp:
Dilimli derin kek kalıbı (Ø 24 cm)

Kalıbı margarin ile yağlayın.

Unu eleyip maya ile karıştırın. Süt, sıvı yağ, yumurta ve tuzu ilave edip mikserin hamur karıştırıcı uçları ile önce düşük, sonra orta devirde 3 dakika karıştırın. Üzerine fıstık, jambon, kurutulmuş domates, taze soğan ve fesleğeni ilave edip düşük devirde 1 dakika daha karıştırın. Hamuru kalıba alın ve üzerini kaşık ile düzeltin. Üzerini kapatıp ılık ortamda 40 dakika bekletin.

Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Süre sonunda mayalanan keki fırının orta rafında pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 40 - 45 dakika

Fırından aldığınız keki 10 dakika bekletip kalıptan çıkartın. Dilimleyerek servis yapın.

