



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAZANDİBİ DOLGULU MAYALI KEK

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

Hamur:

3,5 - 4 su bardağı un

1 poşet Dr. Oetker Instant Maya

1 tutam tuz

1 çay bardağı toz şeker

100 g yumuşak margarin

1 su bardağı ılık süt

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

1 yumurta

1 yumurta akı

Dolgu:

1 poşet Dr. Oetker Kazandibi

1,5 su bardağı süt

1 su bardağı krema

5 - 6 adet küp şeklinde doğranmış hurma

Üzeri için:

1 yumurta sarısı

1 tatlı kaşığı süt

Kalıp:

Dikdörtgen kalıp (16x28 cm)

Un, maya, tuz ve toz şekeri bir kaba alıp kaşık ile iyice karıştırın. Margarin, ılık süt, şekerli vanilin, yumurta ve yumurta akını ilave edin. Eliniz ile yumuşak bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Üzerini kapatıp ılık ortamda 40-45 dakika bekletin.

Süt ve kremayı bir tencereye alın ve üzerine kazandibi poşetini boşaltın. Orta ateşte karıştırarak pişirin.

Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 2-3 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alın ve soğumaya bırakın. Oda sıcaklığına gelince buzdolabına alın.

Kalıbı margarin ile yağlayın. Mayalanan hamuru tezgah üzerinde kısa bir süre yoğurun ve 12 eşit parçaya bölün.

Hamurları eliniz ile yuvarlayın ve kalıbın içine yan yana sıralayın. Üzerini kapatın ve 10-15 dakika bekletin.

Fırını belirtilen dereceye göre ayarlayın ve ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Yumurta sarısı ve sütü bir kasede çırpın. Mayalanan hamurun üzerine fırça yardımı ile sürün ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika

Süre sonunda fırından çıkarın. 10 dakika sonra spatula ile kenarlarını kalıptan ayırın ve kalıptan dikkatlice çıkarın. Soğutma teli üzerinde soğumaya bırakın.

Soğuyan kazandibini buzdolabından alın ve kaşık ile hızlı bir şekilde karıştırın. Düz uçlu sıkma torbasına doldurun. Soğuyan mayalı keki dikkatlice enlemesine ikiye kesin. Alt katı servis tabağına alın. Üzerini kaplayacak şekilde kazandibi sıkın, hurmaları serpin ve ikinci katı üzerine kapatın.



© lezzetler.com tarif no:169309 • adı:Kazandibi Dolgulu Mayalı Kek • gönderen:Gül • indirme tarihi:29.03.2025 - 16:06