



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEŞKÜLLÜ TATLI

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

2 su bardağı un
1 poşet Dr. Oetker Instant Maya
2 yemek kaşığı toz şeker
1 tutam tuz
3 yumurta sarısı
25 g margarin
1 su bardağı ılık süt
1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
1 limon kabuğu rendesi
Şurup:
2 su bardağı toz şeker
2 su bardağı su
1 tatlı kaşığı limon suyu
Üzeri için:
1 poşet Dr. Oetker Keşkül
3,5 su bardağı süt
Süslemek için:
1 yemek kaşığı öğütölmüş antepfıstığı
Kalıp:
Dilimli derin kek kalıbı (Ø 24 cm)

Kalıbı margarin ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Unu eleyip mayayı ilave edin ve karıştırın. Üzerine 2 yemek kaşığı toz şeker, tuz, 3 yumurta sarısı, margarin, ılık süt, şekerli vanilin ve limon kabuğu rendesini ilave edip mikser ile 3-4 dakika çırpın. Hamuru kalıba dökün ve üzerini streç film ile kapatıp ılık ortamda 40 dakika bekletin.

Süre sonunda streç filmi çıkarın ve fırında pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 25 - 30 dakika

Toz şeker ve suyu bir tencereye alın. Orta ateşte şeker eriyinceye kadar karıştırın. Kaynamaya başlayınca limon suyunu ilave edin. 5 dakika daha kaynatıp ocaktan alın.

Keki fırından çıkarıp bekletmeden üzerine sıcak şurubu dökün. Soğutup ters çevirerek kalıptan çıkarın ve servis tabağına alın.

Sütü bir tencereye boşaltın, üzerine keşkül poşetini ilave edin. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin.

Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 3-4 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alın, arada karıştırarak 10 dakika soğutun ve kekin üzerine yayın. Öğütölmüş antepfıstığı ile süsleyin. Soğutun ve dilimleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:169990 • adı:Keşkülü Tatlı • gönderen:gül • indirme tarihi:20.04.2024 - 01:52