



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUZU KUZU

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

Hamur:

125 g yumuşak margarin

1,5 çay bardağı toz şeker

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

1 tutam tuz

1 tatlı kaşığı Dr. Oetker Sıvı Aroma Verici - Limon

2 yumurta

1 su bardağı un

Üzeri için:

0,5 su bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri

Yaklaşık 2 yemek kaşığı sıcak su

Pişmaniye

Kalıp:

3D Kuzu Kalıp (17x17x 5,5 cm)

Kalıbın iç kısmını margarin ile yağlayıp unlayın ve iki yüzeyi klipslerle birleştirin. Kalıbı dik tutan klipsleri de takıp fırın tepsisine koyun. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Margarin ve toz şekeri bir çırpma kabına alın ve mikserin çırpıcı uçları ile yüksek devirde 2 dakika çırpın.

Çırpıma devam ederek şekerli vanilin, tuz ve limon aromasını sırasıyla ilave edin. Yumurtaları teker teker ilave ederek her birini yarım dakika çırpın. Unu 2 seferde ekleyerek düşük devirde toplam 1 dakika çırpın. Hamuru hazırladığınız kalıba boşaltın ve fırının orta rafında pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 60 - 65 dakika

Fırından çıkarıp 10 dakika bekletin ve keki kalıptan çıkarın. Soğumaya bırakın.

Servisten önce pudra şekerini bir kaseye eleyin. Glazür kıvamına gelinceye kadar sıcak suyu ilave ederek karıştırın. Bekletmeden kekin üzerine sürün ve pişmaniyeleri yapıştırın.

