



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MAYALI TART

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

Hamur için:

1 (1+1/2) küp Maya (42 gr./63 gr.)

200 (320) ml Süt, ılık

500 (800) gr. Un

50 (80) gr. Şeker

1 (2) tutam Tuz

50 (80) gr. Tereyağı

1 (2) Yumurta

Üstüne:

100 (170) gr. Tereyağı

100 (200) gr. Badem parçaları

120 (200) gr. Şeker

2 (3) Paket Şekerli Vanilin

Mayayı ılık sütün içinde karıştırarak çözün.

Un, şeker, tuz ve tereyağı ve yumurta ile pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamurun üstünü örtün ve fırında 35°C Üst-Alt Isıtma programında yakl. 20 dakika kabarmaya bırakın.

Hamuru hafifçe yoğurun ve standart tepsinin içine yayın. Fırında 35°C Üst-Alt Isıtma programında bir 20 dakika daha kabarmaya bırakın.

Tereyağını şekerli vanilin ve şekerin yarısı ile karıştırın. Hamurun içinde parmaklarınızla çukurlar açın ve çay kaşığı ile buralara tereyağı-şeker karışımlarını dağıtın. Kalan şekeri ve badem parçalarını üstüne serpin.

Otomatik program ile: Keki fırına verin ve otomatik programı başlatın.

Otomatik program kullanmadan: Keki yeniden yakl. 10 dakika kabarmaya bırakın, sonra altın sarısı pişirin.