



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEYVE PARÇALI BATON KEK

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

Hamur:

2,5 su bardağı un

1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

3 yumurta

1 su bardağı toz şeker

1 çay bardağı süt

1 çay bardağı sıvı yağ

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

2 paket Dr. Oetker Karışık Meyve Parçaları

Kalıp:

Dikdörtgen kek kalıbı (11x25 cm)

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

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Un ve hamur kabartma tozunu karıştırıp eleyin. Yumurta, toz şeker, süt, sıvı yağ ve şekerli vanilini bir çırpma kabına alın ve mikserin yüksek devrinde 2 dakika çırpın. Un karışımını ekleyin ve düşük devirde 1 dakika daha çırpın. Üzerine meyve parçalarını ekleyin ve kaşık ile karıştırın. Hamuru kalıba alın, üzerini düzeltin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 50 - 55 dakika

Pişirme süresinin 15. dakikasında hamurun üzerini bıçakla uzunlamasına 1 cm derinliğinde kesin ve pişirmeye devam edin.

Fırından aldığınız keki 10-15 dakika sonra kalıptan çıkarın ve soğutma teli üzerine koyun. Arzuya göre üzerine pudra şekeri serpin ve dilimleyerek servis yapın.

