



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEYVE SÜSLÜ KEK

www.miele.com.tr

375 gr. Un
1 Küp Maya (42 gr.)
125 ml Süt, ılık
40 gr. Şeker
75 gr. Tereyağı, sıvı
1 Yumurta

Üstüne:

1000 gr. Elma soyulmuş ve dilimlenmiş, Erik veya kiraz çekirdekleri çıkartılmış

Üstüne serpmeye malzemesi:

200 gr. Un
125 gr. Şeker
1 Paket Şekerli Vanilin
1/2 çay kaşığı Tarçın
125 gr. Tereyağı

Unu bir kaba koyun, bir çukur açın, ufalanmış mayayı, biraz şekerini ve sütü koyun, biraz unla düzgün ve pürüzsüz bir hamur yoğurun. Fırında az 50 °C ısıda Üst-/Alt Isıtma ayarında yakl. 20 dakika kabarmaya bırakın. Bu ilk hamuru kalan hamur malzemeleri ile karıştırın ve pürüzsüz bir hamur yoğurun, tekrar 50 °C' ısıda Üst-/Alt Isıtma ayarında yakl. 30 dakika kabarmaya bırakın. Kısa bir süre yoğurun, yağlanmış cam kaseye koyun. Hazırlanan meyveyi hamurun üzerine eşit miktarda dağıtın.

Serpme hamuru yeniden yoğurun serpmeye hamur için hazırlayın. Meyvelerin üzerine serpin, fırında 50 °C ısıda Üst-/Alt Isıtma ayarında yakl. 30 dakika kabarmaya bırakın, sonra kızarıncaya kadar pişirin.