



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MONKEY BREAD

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

Hamur:

3 - 3,5 su bardağı un

1 poşet Dr. Oetker Instant Maya

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

3 yemek kaşığı toz şeker

75 g eritilmiş tereyağı

1 su bardağı ılık süt

Kaplama:

50 g eritilmiş tereyağı

1,5 su bardağı iri kırılmış ceviz

1 yemek kaşığı toz şeker

1 yemek kaşığı un

Sos:

1 poşet Dr. Oetker Hazır Karamel Sos

Kalıp:

Dilimli derin kek kalıbı (Ø 24 cm)

Unu derin bir kaba eleyin. Maya, şekerli vanilin ve toz şeker ekleyip kaşık ile iyice karıştırın. Eritilmiş tereyağı ve sütü ilave edin. Yumuşak bir hamur elde edinceye kadar iyice yoğurun. Üzerini kapatın ve ılık ortamda 40-45 dakika bekletin.

Eritilmiş tereyağını bir tabağa alın. Ceviz, toz şeker ve unu ikinci bir tabağa alıp kaşık ile karıştırın.

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

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Karamel sos poşetini yağlanmış kalıbın tabanına dökün. Mayalanan hamuru kısa bir süre yoğurun. Ceviz büyüklüğünde parçalar alıp elinizde yuvarlayarak top şekline getirin. Top hamurları teker teker önce tereyağına, ardından cevizli karışıma bulayın ve kalıbın içine sıralayın. Üzerini kapatıp 15 dakika bekletin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 30 - 35 dakika

Fırından alın ve 15 dakika bekletin. Kalıptan çıkarıp ılık veya soğuduktan sonra servis yapın.



