



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MÜSLİLİ KEK

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

Hamur:

2,5 su bardağı un

1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

4 yumurta

1,5 çay bardağı toz şeker

1 su bardağı yoğurt

150 g oda sıcaklığında tereyağı

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

1,5 yemek kaşığı Dr. Oetker Vitalis Turna Yemişli (Cranberry) - Kabak Çekirdekli Kavrulmuş Çıtır Müsli

Üzeri için:

3 yemek kaşığı Dr. Oetker Vitalis Turna Yemişli (Cranberry) - Kabak Çekirdekli Kavrulmuş Çıtır Müsli

Kalıp:

Dikdörtgen kek kalıbı (11x25 cm)

Kalıbı margarin ile yağlayın. Pişirme kağıdından 36 cm uzunluğunda ve 11 cm genişliğinde bir parça kesin. Kestiğiniz bu parçayı kalıbın taban ve iki kısa kenarını kaplayacak şekilde yerleştirin. 25 cm uzunluğunda ve 7 cm genişliğinde 2 parça daha kesin. Kestiğiniz bu iki parçayı kalıbın karşılıklı iki uzun kenarına yerleştirerek kalıbın her tarafını kaplayın.

Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Un ve hamur kabartma tozunu karıştırıp bir kaba eleyin. Yumurta ve toz şekeri ayrı bir çırpma kabına alın.

Mikserin yüksek devrinde 2 dakika çırpın. Üzerine yoğurt, tereyağı ve şekerli vanilini ekleyip düşük devirde 1 dakika daha çırpın. Un karışımını ilave edin ve karışıcaya kadar düşük devirde kısa bir süre çırpın. Üzerine meyveli müsliyi ekleyip kaşık ile karıştırın. Hazırladığınız hamuru kalıba alın ve üzerini düzeltin. Üzerine 3 yemek kaşığı müsliyi serpin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 50 - 55 dakika

Fırından çıkarıp 20 dakika bekletin ve kalıptan çıkarın. Soğutup dilimleyerek servis yapın.



