



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NEKTARINLI CRUMBLE KEK

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

Üzeri için:

5 - 6 adet nektarin

Crumble için:

75 g oda sıcaklığında tereyağı

3 yemek kaşığı toz şeker

1 su bardağı un

Hamur:

125 g oda sıcaklığında tereyağı

1 su bardağı toz şeker

3 yumurta

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

0,5 çay bardağı süt

2 su bardağı un

1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

Kalıp:

Dikdörtgen kalıp (18x28 cm)

Nektarinleri küp şeklinde kesin. Kalıbı tereyağı ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden çalıştırın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Tereyağı, toz şeker ve unu bir çırpma kabına alın. Mikserin çırpıcı uçları ile düşük devirde 1-1,5 dakika çırparak kırıntılar haline getirin.

Tereyağı ve toz şekeri çırpma kabına alın. Mikserin yüksek devrinde 2 dakika çırpın. Süre sonunda çırpmaya devam ederek yumurtaları teker teker ekleyin ve toplamda 3 dakika daha çırpın. Şekerli vanilin ve sütü ekleyip kısa bir süre daha çırpın. Mikseri düşük devire alın, un ve hamur kabartma tozunu ekleyip 1 dakika daha çırpın. Hamuru kalıba alın ve kaşık ile yayın. Nektarinleri sıralayın. Üzerine hazırladığınız kırıntı hamurları serpin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 45 - 50 dakika

Fırından çıkarın. Soğutup dilimleyerek servis yapın.



