



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NOEL BABA

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

1. Hamur:

- 1 - 1,5 su bardağı un
- 1 poşet Dr. Oetker Instant Maya
- 1 tutam tuz
- 1 yemek kaşığı toz şeker
- 0,5 su bardağı ılık süt
- 1 tatlı kaşığı eritilmiş margarin

2. Hamur:

- 1 adet kırmızı elma (orta boy)
- 2 yemek kaşığı toz şeker
- 1 tatlı kaşığı toz tarçın
- 0,5 su bardağı öğütülmüş ceviz
- 1,5 su bardağı un
- 0,5 su bardağı toz şeker

2 yumurta

50 g eritilmiş margarin

0,5 su bardağı süt

Süslemek için:

Dr. Oetker Süsleme Glazürü

Kalıp:

Noel Baba kek kalıbı

1. Hamur: Unu derin bir kaba eleyin, üzerine 1 çay kaşığı maya ilave edin ve kaşık ile karıştırın. Üzerine tuz, toz şekeri, ılık süt ve eritilmiş margarini ekleyip iyice yoğurun. Üzerini kapatıp 30-35 dakika bekletin.

2. Hamur: Elmayı soyun ve rendeleyin, 2 yemek kaşığı toz şeker ile suyunu çekinceye kadar pişirin. Ocaktan alıp, tarçını ekleyip karıştırın. Soğutulmuş karışıma öğütülmüş cevizi ilave edin ve karıştırın. 1,5 su bardağı unu derin bir kaba eleyin, yarım su bardağı toz şeker ve poşette kalan mayayı ilave edin ve karıştırın. Yumurta, eritilmiş margarin ve sütü ayrı bir çırpma kabına alın ve mikser ile 1 dakika çırpın. Üzerine un karışımını ekleyip 2 dakika daha çırpın. Elmalı karışımı ilave edin ve mikserin düşük devrinde 1 dakika daha çırpın. Üzerini kapatıp 20 dakika bekletin.

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

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Mayalanan 1. hamuru 2 eşit parçaya bölün. İlk hamuru hafif unlanmış tezgahta merdane ile yaklaşık 25x35 cm boyutlarında açın. Açtığınız hamuru kalıba alın ve elinizle bastırarak kalıbın tabanına ve yanlarına eşit kalınlıkta yayın. İkinci hamuru da aynı şekilde açıp kalıptaki hamurun üzerine yerleştirin. Üzerine hazırladığınız elmalı hamuru dökün, 10 dakika bekletin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 30 - 35 dakika

Fırından alıp 10 dakika bekletin ve ters çevirerek kalıptan çıkarın. Soğumaya bırakın.

Süsleme glazürü tüplerini 1 dakika sıcak suda bekletin. Daha sonra sudan çıkarıp kurulayın ve keki süsleyin.



© lezzetler.com tarif no:168637 • adı:Noel Baba • gönderen:Gül • indirme tarihi:08.04.2025 - 03:39