



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAVARİN KEK

www.electrolux.com

350 g un
1 küçük paket kuru maya (8 g maya veya 42 g taze maya)
75 g şeker
100 gr tereyağı
5 yumurta sarısı
1/2 çay kaşığı tuz
1 paket vanilya (yaklaşık 8 gr)
125 ml süt
375 ml su
200 g şeker
100 ml erik ya da portakal suyu

Unu, kuru mayayı, şekerini, tereyağını, yumurta sarılarını, tuzu, vanilyayı ve sütü bir karıştırma kabına koyun ve yoğurarak yumuşak bir hamur haline getirin.

Kaptaki hamurun üzerini kapatın ve 1 saat kabarmasını bekleyin. Daha sonra hamuru yağlanmış halka şeklindeki kek kalıbına koyun, üstünü örtün ve 45 dakika daha kabarmasını bekleyin.

Fırında 35 dakika pişirin.

Suyu ve şekerini kaynatın ve soğumasını bekleyin.

Erik ya da portakal suyunu şekerli suya ekleyin ve karıştırın.

Kek soğuduğunda, tahta bir çubukla çeşitli yerlerinden delin ve karışımın eşit biçimde kekin içine girmesini sağlayın.