



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## ŞEKERLİ KEK

[www.miele.com.tr](http://www.miele.com.tr)

Hamur için:  
1/2 küp Maya (21 gr.)  
125 ml Süt, ılık  
250 gr. Un  
10 gr. Şeker  
75 gr. Tereyağı, sıvı  
100 gr. Kuru Üzüm  
Üstüne:  
75 gr. Tereyağı  
125 gr. esmer Şeker

Mayayı ılık sütün içinde açın. Un, şeker, tereyağı ile pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Sonunda kuru üzüm ilave edin. Hamuru fırına koyun ve "Kekler \ Mayalı hamur \ 15 dakika kabartma" otomatik programını seçin.

Hamuru kısa bir süre yoğurun ve yağlanmış kelepçeli kalıbın içine yayın ve kısa bir kenar bırakın ve fırında 35°C Üst-Alt Isıtma programında bir 15dakika kabarmaya bırakınız.

Tereyağını ısıtın, şekerle karıştırın. Hamurun içinde parmağınızla çukurlar açın. Tereyağı şeker karışımını hamurun üstüne dökün ve hemen altın sarısı pişirin.

---