



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUPANGLE DOLGULU MAYALI KEK

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

500 g (4,5 su bardağı) un
1 poşet Dr. Oetker Instant Maya
85 g (1 çay bardağı) toz şeker
1 tutam tuz
1 yumurta
1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
250 ml (2,5 çay bardağı) ılık süt
100 g eritilmiş ve soğutulmuş margarin
Dolgu:
1 poşet Dr. Oetker Supangle
500 ml (2,5 su bardağı) süt
25 g margarin
150 g (1,5 su bardağı) iri kırılmış ceviz
Üzeri için:
2 yemek kaşığı Dr. Oetker Pudra Şekeri

Unu eleyip mayayı ilave edin ve kaşık yardımı ile karıştırın. Üzerine toz şeker ve tuzu ekleyip tekrar karıştırın. Yumurta, şekerli vanilin, ılık süt ve margarin ekleyip iyice yoğurun. Hamurun üzerini kapatıp mayalanması için 40-50 dakika bekletin.

Supangleyi 2,5 su bardağı süt ile tarifine göre pişirin. Ocaktan alıp üzerine cevizi ekleyin ve arada karıştırarak soğutun.

Mayalanmış hamuru kısa bir süre yoğurun ve 16 eşit parçaya bölün. Her birini merdane ile 12-15 cm çapında açın, üzerlerine hazırladığınız supangleden koyun ve ikiye katlayarak poğaça gibi kapatın. Hamurların kenarlarını elinizle hafif bastırarak yapıştırın. 26 cm çapındaki ortası delik kek kalıbını yağlayın. Doldurup kapattığınız hamurları kek kalıbına yan yana sıralayın. Üzerini kapatıp 25-30 dakika bekletin ve pişirin. Fırından çıkartıp 10 dakika bekletin ve keki kalıptan çıkarın. Üzerine pudra şekeri serpin. Soğutup dilimleyerek servis yapın.

