



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TARÇINLI KEK

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

Hamur:

2 su bardağı un

1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

2 tatlı kaşığı toz tarçın

3 yumurta

1 su bardağı toz şeker

1 su bardağı süt

1,5 çay bardağı sıvı yağ

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

Kalıp:

Dilimli derin kek kalıbı (Ø 22 cm)

Kalıbı margarin veya tereyağı ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden çalıştırın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Un ve hamur kabartma tozunu karıştırıp bir kaba eleyin. Üzerine tarçını ekleyip kaşık ile karıştırın. Yumurta ve toz şekeri ayrı bir çırpma kabına alıp mikserin yüksek devrinde 3 dakika çırpın. Üzerine süt, sıvı yağ, şekerli vanilin ve hazırladığınız un karışımını ekleyip mikserin düşük devrinde malzemeler karışincaya kadar çırpın.

Hamuru kalıba alın, üzerini düzeltin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 45 - 50 dakika

Fırından çıkarıp soğumaya bırakın. Kalıptan ters çevirerek servis tabağına alın. Dilimleyerek servis yapın.

