



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VANİLYA VE HAŞHAŞ TOHURLU GİRDAP KEK

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

400 gr un
7 gr instant maya
50 gr pudra şekeri
100 ml ılık süt
3 yumurta
150 gr eritilmiş tereyağı
Haşhaşlı dolgusu için:
100 gr iri çekilmiş badem
140 gr mavi haşhaş tohumu
100 gr yumuşak tereyağı
1 tatlı kaşığı vanilya
4 yemek kaşığı bal
Glazür için:
85 gr pudra şekeri
2 tatlı kaşığı vanilya

Büyük bir karıştırma kabına, un, şeker, tuz, maya, süt ve yumurtayı koyun. Mikser ile pürüzsüz bir kıvam alana kadar çırpın. Karışımı yağlanmış temiz bir kaba aktarın. üzerini streç film ile kapatıp oda ısısında 3 saat mayalanmaya bırakın. Süre sonunda hamuru buzdolabına alın ve bir gün buzdolabında bekletin. Hamuru hemen kullanabilirsiniz ancak lezzetinin daha belirgin olması için dinlendirdikten sonra kullanmanız ideal olanıdır (hamuru 1 gün önceden de hazırlayıp buzdolabında bekletebilirsiniz). Hamuru açmadan 3 saat önce buzdolabından çıkarın. Bekleme süresi içinde dolgu malzemesini hazırlayın. çekilmiş bademleri bir tavaya alın ve rengi dönene kadar kavurun. Haşhaş tohumlarını da ilave edip kokusu çıkana kadar çevirin ve bir kenara alıp soğumaya bırakın. Dolguyu hazırlamak için, tereyağı, vanilya ve balı mutfak robotuna alıp karıştırın içine kavrulmuş badem ve haşhaş tohumunu ilave edin. Fırını 200 dereceye ayarlayın. Ortası delik 23 cm²lik bir kek kalıbını yağlayın. Hamuru tezgaha alıp merdane ile 35x45 ebadında 5mm kalınlığında açın. Hazırlamış olduğunuz dolgu malzemesini bolca sürün ve sıkıca bir rulo yapın. İki ucunu birleştirip halka yapın ve ek yerinin alta gelmesine dikkat ederek yağlanmış kalıba yerleştirin. önceden ısıtılmış fırında 30-40 dakika üzeri kızarana kadar pişirin. Fırından çıkarıp soğumaya bırakın. Pudra şekerini ve vanilya özünü bir kaseye alın üzerine suyu ekleyip karıştırın. Elde ettiğiniz glazürü soğumuş olan kekin üzerine dökün. Daha sonra dilimleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:128862 • adi:Vanilya ve Haşhaş Tohumlu Girdap Kek • gönderen:hande güler • indirme tarihi:05.04.2025 - 13:34