



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Müttevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

MARMELATLI KEK



Yarım kibrit kutusu kadar yaş maya
1 kahve fincanı toz şeker
1 Adet yumurta
3,5 Su bardağı un
1 Çay bardağı yoğurt
Yarım Kahve fincanı sıvıyağ
1 Kahve fincanı ılık su
1 Paket vanilya
1 kase Marmelat

- # Çukur bir kaba 1 fincan ılık su maya ve şeker konur, şeker ve maya eriyene kadar karıştırılır.
- # Üzerine yoğurt, yumurta, 3 su bardağı un konur, yoğrulur.
- # Yağ eklenir, kalan yarım bardak un eklenir, yoğrulur, üzeri kapalı olarak 1 saat dinlendirilir.
- # Süre sonunda dinlenen hamura vanilya eklenir, vanilya hamurun her tarafına eşit dağılacak şekilde yoğrulur.
- # Hamur az unla dikdörtgen şeklinde, uzun kek kalıbı büyüklüğünde açılır.
- # Açılan hamura marmelat yayılır, rulo şeklinde katlanır, kenarları toplanarak, yağlanmış uzun kek kalıbına yerleştirilir.
- # Kalıpta yarım saat dinlendikten sonra, 200 derece fırında 35 dakika pişirilir.
- # Soğuyunca ters çevrilir, üzerine marmelat sürülür, dilimlenerek servis yapılır.

Not: Bu keke marmelat yerine krem kakao da konabilir.