Antalya babata keki

8 kişilik · 45 dk

Malzemeler

250 g	Mısır unu 2½ su bardağı
150 g	Yoğurt ¾ su bardağı
170 g	Şeker 1 su bardağı
100 g	Tahin ½ su bardağı
91,3 g	Zeytinyağı ½ su bardağı
6 g	Tarçın ¾ yemek kaşığı
10 g	Kabartma tozu 2¼ çay kaşığı
60 g	Yer fıstığı
30 g	Susam 3¼ yemek kaşığı

Alerjen

Alerjen bilgisi henüz tamam değil.
Malzemeden hesaplanır. Mutfaktaki bulaşmayı göstermez.

Yapılışı

1. Yoğurt, zeytinyağı, tahin ve şekeri birlikte çırpın.
2. Ayrı bir kapta mısır unu, kabartma tozu ve tarçını karıştırın. Ortasını açıp sıvı karışımı ekleyin, pürüzsüz bir hamur olana kadar karıştırın.
3. Hamuru yağlanmış fırın kabına yaklaşık bir buçuk parmak kalınlığında yayın, üzerine susam serpip 30 dakika dinlendirin.
   30 dk
4. Kabuğu ayıklanıp ikiye bölünmüş yer fıstıklarını yaklaşık iki parmak arayla hamura dizin.
5. 180 °C'ye ısıtılmış fırında 45 dakika pişirin, soğutup porsiyonluk dilimleyin.
   45 dk

Son hâli: 1 Kasım 2026
TÜRKPATENT Resmî Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteni sayı 227, başvuru no C2025/000241 (Muratpaşa İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü)
tatname.com/tr/tarif/antalya-babata-keki