ANTEPFISTIKLI KEK

4 adet yumurta
1,5 su baradağı şeker
1 su bardağı iç Antepfıstığı
Yarım paket tereyağı
1 su bardağı süt
1 limon kabuğu rendesi
1 paket baking powder
3,5 su bardağı un

Yumurta, şeker bembeyaz olana kadar çırpılır. Üzerine eritilmiş ereyağı ve süt eklenir. Kısa süre çırptıktan sonra iri dövülmüş Antepfıstığı ve diğer malzemeler katılır, karıştırılır. Yağlanmış kek kalıbına dökülür. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında 40-45 dakika pişirilir.

© lezzetler.com tarif no:20025 • adı:Antepfıstıklı Kek • gönderen:hanımeli • indirme tarihi:30.03.2024 - 00:18