



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARDIÇ TOHURLU PARMAK KEK

350 gram un
80 gram toz şeker
170 gram yumuşatılmış margarin
80 gram pudra şekeri
5 adet yumurta sarısı
1 adet ardıç tohumu
1 adet Rendelenmiş portakal kabuğu
1 çorba kaşığı Anason tohumu
Tuz
Kalıp için un ve pudraşekeri

Yumurta sarıları, toz şeker, tarçın, rendelenmiş portakal kabuğu, 1 çorba kaşığı anason tohumu, bir tutam tuz ve çekilmiş 1 adet ardıç tohumunu çirpin. Yağı ekleyip karıştırırken unu ekleyin. 1 cm çapında duy takılı krema torbasına doldurun. Yağlı kağıt serili tepsiye 10 cm uzunluğunda şeritler sıkın. Pudra şekeri ve un serpip ısıtılmış 150 derece fırında 10-12 dakika pişirin. Fırından çıkarttıktan sonra soğumaya bırakın.

