AYVALI KEK

1 PAKET ÇİKOLATALI SOS
4 ADET YUMURTA
2 SU BARDAĞI TOZ ŞEKER
1 SU BARDAĞI CEVİZ İÇİ
2 SU BARDAĞI AYVA RENDESİ
YARIM LİMON SUYU
1 PAKET KABARTMA TOZU
1 ÇAY KAŞIĞI TARÇIN
YARIM PAKET MARGARİN
2,5 SU BARDAĞI UN

YUMURTALARI VE TOZ ŞEKERİ ÇIRPIYORUZ, MARGARİNİ ERİTİP ILIMASINI BEKLİYORUZ. AYVA RENDESİNİ VE MARGARİNİ EKLİYORUZ DAHA SONRA LİMON SUYUNU İLAVE EDİYORUZ SONRA UN, KABARTA TOZU VE TARÇINI YAVAŞ YAVAŞ EKLEYEREK KARIŞIMA İLAVE EDİYORUZ.SONRA KARIŞIMI YAĞLANMIŞ VE UNLANMİŞ KEK KALIBINA DÖKÜYORUZ VE ÜZERİNE CEVİZ İÇİNİ İLAVE EDİP ÖNCEDEN ISITILMIŞ 170 DERECELİK FIRINDA 50 DK PİŞİRİYORUZ VE PİŞTİKTEN SONRA KEKİMİZİ FIRINDAN ALIP SOĞUMAYA BIRAKIYORUZ KEK SOĞUDUKTAN SONRA ÜZERİNE DAHA ÖNCEDEN HAZIRLADIĞIMIZ ÇİKOLATALI SOSU İLAVE EDİYORUZ VE KEKİMİZ SERVİSE HAZIRDIR.

© lezzetler.com tarif no:13182 • adı:Ayvalı Kek • gönderen:sinan • indirme tarihi:27.04.2024 - 00:33