



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

FARKLI BİR KEK

Geniş bir kabın içinde 2,5 bardak unu, 1 çorba kaşığı kabartma tozu ve 1 çay kaşığı zencefille harmanlayın. Başka bir kabın içinde yarım bardak kendi halinde yumuşamış tereyağını 1 bardak şekerle krem haline gelinceye kadar çırpın. 3 yumurtayı 1 tatlı kaşığı vanilya ile çırpıp içine ekleyin. 1 çorba kaşığı portakal rendesini de katın. Unlu karışımı, yarım bardak portakal suyu ile birlikte karışıma ekleyin: 1 saat kadar orta dereceli fırında pişirip 45 dakika boyunca soğumaya bırakın. Bu arada 3 çorba kaşığı şekeri 1 çorba kaşığı portakal rendesi ve 2 çorba kaşığı portakal suyu ile çırpıp kekin üzerine dökün.

© lezzetler.com tarif no:9798 • adı:Farklı bir kek • gönderen:ERGÜN • indirme tarihi:16.04.2024 - 09:19