



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEKER KEKLER

3 adet yumurta
1 su bardağı toz şeker
125 gram tereyağı
Yarım su bardağı süt
2 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1 limon kabuğu rendesi
Üzeri için:
80 gram beyaz ve pembe şeker hamuru

Yumurtaları ve toz şekerini bir kabın içinde krema kıvamına gelinceye kadar iyice çırpın. Oda sıcaklığındaki tereyağını da içine ekleyip karıştırmaya devam edin. Süt, un, kabartma tozu ve vanilyayı da içine ekleyip karıştırmaya devam edin. Boza kıvamındaki karışımı kâğıt kalıplara paylaştırın. Tepsiyeye dizin ve 190 derecede 15 dakika pişirin. Fırından çıkınca soğumaya bırakın. Kalıpları ince açılmış şeker hamuruna sürüp değişik süsleme şekerleriyle süsleyin.