



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KASEKUCHEN

1 yumurta
75 gr toz şeker
125 gr yumuşak margarin
2.5 su bardağı un
1 çay kaşığı kabartma tozu
Üzeri için:
Birinci karışım:
Yarım kg yoğurt
250 gr tatlı lor
Yarım kilo süt
İkinci karışım:
2 yumurta
1 nescafe fincanı margarin
200 gr toz şeker
1 paket vanilyalı puding
Üzeri için:
Hindistancevizi
Mandalina (veya herhangi bir sos)

Hamur malzemesi margarin, un, kabartma tozu, tozşeker, yumurtayı da yoğurup önceden yağlanmış kelepçeli kek kalıbına döşeyin. Fırını 180C'ye getirin. birinci karışımı bir kapta karıştırın. İkinci karışımı da ayrı bir kapta karıştırın. daha sonra bu ikisini birbiri ile karıştırın. (sıvı bir karışım olacak) bu karışımı kalıptaki hamurun üzerine dökün. Fırında yaklaşık bir saat üst karışım katılışp kenarları hafif yanmaya başlayana kadar pişirin. (benimki biraz daha kısa sürdü.) pişince fırını kapatın, içinden çıkarmayıp 1 saat daha bekletin. Ertesi gün kalıptan çıkarıp servis yapın.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 03.04.2023