



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUŞÜZÜMLÜ KÜÇÜK KEKLER

Malzemesi:

- 2 yumurta
- 2 kahve fincanı çiçekyağı
- 1 kahve fincanı süt
- 3 kahve fincanı şeker
- 2 kahve kaşığı kabartma tozu
- 2,5 su bardağı un
- 1 kahve fincanı siyah kuşüzümü
- 20 adet pasta kâğıdı

Hazırlanışı:

Yumurtaları bir kaseye kırarak şekeri ilâve edin. Yumurta teli ile şeker eriyene kadar dövün. Yağı, sütü, kabartma tozuyla unu ilâve ederek bir kaç kez karıştırın. Pastahaneden alacağınız küçük pasta kağıtlarını yağlanmış bir tepsiye aralıklı olarak dizin. Her kâğıdın içine bir komposto kaşığı hazırladığınız hamurdan koyun. Üzerine siyah kuş üzümünden serpin, önceden ısıtılmış fırına sürerek 15-20 dakika pişirin. Kekleri fırından alarak soğuduktan sonra kağıdıyla birlikte servis yapın.