



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KUZU KUZU

1,5 ay bardađı toz Őeker  
1 paket vanilya  
1 tutam tuz  
5 damla limon aroması  
2 adet yumurta  
1 su bardađı un  
125 gr yumuŐak margarin  
Üzeri için:  
Yarım su bardağı pudra Őekeri  
2 yemek kaŐığı sıcak su  
Kalıp: 3D kalıp kuzu

Kalıbın iç kısmını margarin ile yağlayıp unlayın ve iki yüzeyi klipslerle birleŐtirin. Kalıbı dik tutan klipsleri de takıp fırın tepsisine koyun.  
Margarin ve toz Őekeri bir çırpma kabına alın ve mikserin ırpıcı uçları ile yüksek devirde 2 dakika çırpın. ırpıma devam ederek vanilya, tuz ve limon aromasını sırasıyla ilave edin. Yumurtaları teker teker ilave ederek her birini yarım dakika çırpın. Unu 2 seferde ekleyerek düşük devirde toplam 1 dakika çırpın. Hamuru hazırladığınız kalıba boşaltın ve fırının orta rafında, ısıtılmıŐ fırında 170 derecede 60 dakika kadar piŐirin. Fırından çıkarıp 10 dakika bekletin ve keki kalıptan çıkarın. Sođumaya bırakın.  
Servisten önce pudra Őekerini bir kaseye eleyin. Glazür kıvamına gelinceye kadar sıcak suyu ilave ederek karıŐtırın. Bekletmeden kekin üzerine sürün ve piŐmaniyeleeri yapıŐtırın.

