LİKAPALI TOPKEK

https://yemek.name

75 gram tereyağı
2 su bardağı un
1,5 tatlı kaşığı kabartma tozu
1/2 tatlı kaşığı tuz
2 su bardağı likapa (yaban mersini)
1 + 1/4 su bardağı şeker
2 adet yumurta
1/2 su bardağı süt

Yumurta ve şeker iyice çırpılır.
Oda sıcaklığındaki tereyağı ilave edilip, eriyene kadar karıştırılır.
Süt ilave eklenir.
Un, tuz, kabartma tozu karıştırılır.
Unlu karışım eklenip bir kaşık yardımıyla yedirilir.
En son likapalar eklenip topkek kalıplarına konulur.
Önceden 180 dereceye ısıtılan fırında 20 dakika pişirilir.

Not: Likapa yaban mersinini Türkiye'deki bilinen adıdır. Karadeniz bölgesinde yetiştirilmektedir.



© lezzetler.com tarif no:130367 • adı:Likapalı Topkek • gönderen:beeebek • indirme tarihi:29.03.2024 - 07:38