



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

ÖRDEKLİ KUP KEK

1.5 su bardağı un
7 yumurta
1 su bardağı şeker
1.5 yemek kaşığı tereyağı

Bir kapta yumurta ile şekerini çırpın. Çok karıştırmadan unu ekleyin. Çünkü kekta kabartma tozu olmadığı için kabarma görevini yumurta yapacak. Tereyağını çok sıcak olmayacak şekilde eritin ve karışımınıza katın. Son olarak da malzemeyi kaplara boşaltın. Kek kabarmak için kenarına tutunacağı için kaplarınızı yağlamayın. Süslemesi için, bir paket krem şanti tozunu bir bardak siitle çırpın. Keklerin üzerini krem şanti ile süsleyin. Bu arada elinizle hazır olarak satın aldığınız renkli şeker hamurlarından ördeği yapmaya başlayın. Ördeğin eteğinin içinde parmağınızla boşluk yaratın ki kek üzerinde durabilsin.



Fotoğraf "kuzucukkk" tarafından gönderildi. 11.10.2017

