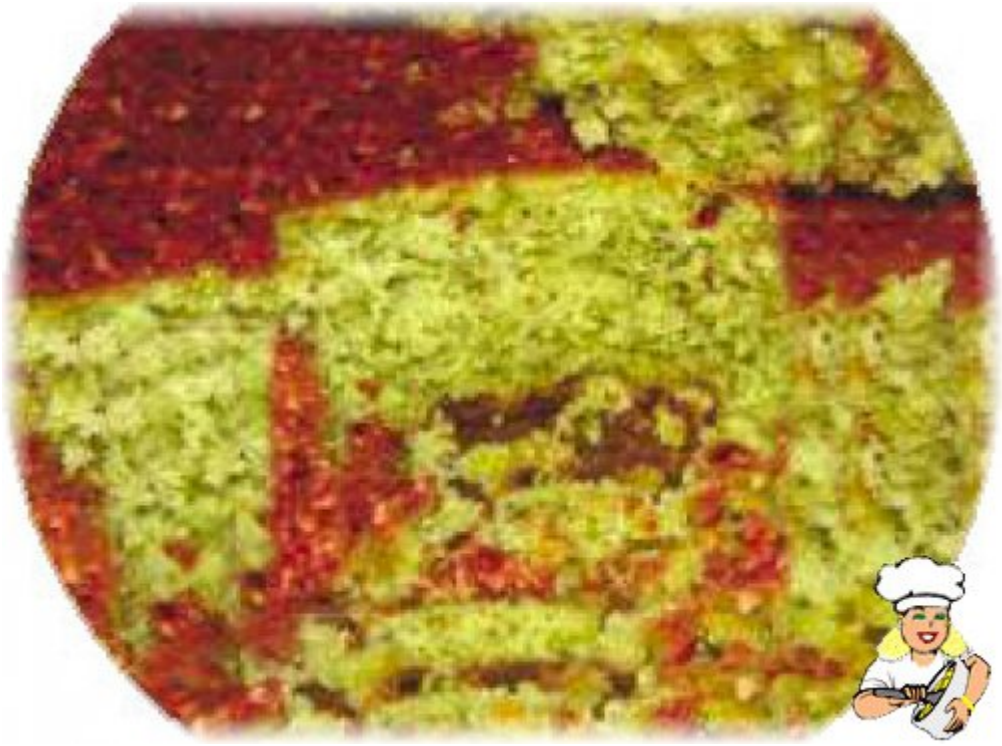
PAZILI KEK (ORDU)

Ordu Büyükşehir Belediyesi

1 demet pazı
3 adet yumurta
1 bardak sıvı yağ
1 bardak yoğurt
1 tatlı kaşığı karbonat
Un

Bir kap içerisine bir su bardağı sıvı yağ, bir su barağı yoğurt, üç yumurta, bir kase şeker ve bir tatlı kaşığı karbonat konulur. Bir demet pazı haşlanır. Rondodan geçirilir. Püre haline gelmiş olan pazı hazırlanan hamurun içine eklenir. İyice çırpılır. Yağlanmış tepsiye konup 20 dakika 170 derece fırında pişirilir.



© lezzetler.com tarif no:119932 • adı:Pazılı Kek (Ordu) • gönderen:Göksen • indirme tarihi:29.03.2024 - 09:45