PEKMEZLİ MISIR UNLU KEK

https://www.colyakankara.org.tr

1 yumurta
1 su bardağı pekmez
½ su bardağı yoğurt
1 çay kaşığı limon kabuğu rendesi
3 su bardağı mısır unu
½ su bardağı ceviz içi
1 paket kabartma tozu
1 çorba kaşığı limon suyu
½ su bardağı sıvı yağ

Derin bir kaba yumurta ve yoğurdu koyup eziniz. Yağ, pekmez, mısır unu, kıyılmış ceviz, limon kabuğu rendesi ve limon suyunda eritilmiş karbonatı ilave edip karıştırınız. Yağlanmış ve unlanmış kek kalıbına döküp düzeltiniz. Orta hararetli fırında 40-45 dakika pişiriniz.

© lezzetler.com tarif no:133577 • adı:Pekmezli Mısır Unlu Kek • gönderen:Abbas Y. • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:08