



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BESLEYİCİ KEK (12 AY)

200 gr tereyağı (yumuşatılmış ama erimiş değil)

15 gr tereyağı

1 fincan toz şeker

4 yumurta

2 bardak un

1 paket maya

1 paket vanilya şekeri

1 limon ve rendelenmiş kabuğu

1 küçük fincan süt

Büyük bir kase içinde, şeker, şekerli vanilya ve yumuşak tereyağını ekleyin ve birlikte homojen olana kadar karıştırın. Sonra yumurtaları birer birer kırın. Şimdi unu kaseye azar azar ekleyerek karıştırın. Bu hamur ağırlaşınca sütü ekleyin. Ayrı bir yerde unla mayayı karıştırın yavaş yavaş karışıma ekleyerek karıştırın. En son rendelenmiş limon kabuğunu ekleyin. Hamur pürüzsüz bir şekil alınca, tereyağı ile iyi yağlanmış bir delikli kek kalıbına dökün. Keki önceden ısıtılmış 180° C derece fırında 20 dakika pişirin. Bebeğinize yedirin.

Not: Hamurun yarısına kakao ekleyerek 2 renkli kek de yapabilirsiniz.