BINGIL KEK

2 su bardağu un
Yarım su bardağı nişasta
1 su bardağı pudra şekeri
4 adet yumurta
1 adet limon kabuğu rendesi
2 paket kabartma tozu
1 su bardağı yoğurt
Yarım su bardağı ayçiçek yağı

Bir kapta un, nişasta, pudra şekeri ve kabartma tozu iyice karıştırılır. Üzerine yumurtalar kırılır, yoğurt, limon kabuğu rendesi, ayçiçekyağı ilave edilir. Bir çatal yardımıyla hiç pürüz kalamayacak şekilde karıştırılır. Yağlanmış bir kek kalıbına dökülür. Kek kalıbı bir tepsiye oturtulur ve tepsiye biraz su konur. (bu işlem kekin daha da yumuşak olmasını sağlar) 160 derece fırında 1 saat kadar pişirilir.

© lezzetler.com tarif no:144840 • adı:Bıngıl Kek • gönderen:bahis • indirme tarihi:29.03.2024 - 05:13