



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇAYLI KUP KEK

www.cookieland.net

2 yumurta
1 su bardağı soğuk demli çay
1 yemek kaşığı kakao
1 paket kabartma tozu
3 su bardağı un
1 çay bardağından az sıvı yağ
1 tatlı kaşığı tarçın
2 su bardağı şeker
Ceviz veya kabuksuz antepfıstığı

Yumurta ve şekerleri iyice çırpın. Sırasıyla diğer malzemeleri aynı kabın içine ekleyin. Kalıplara dökülen karışımı 160 derece ile ısınmış fırında üzeri pembeleşinceye kadar pişirin. Soğuyan kup kek'lerinizin üzerini önce beyaz şeker hamurlarıyla kapatın ardından kalıplar yardımıyla kestiğiniz çiçekler ile süsleyin.

Not: Keklerinizi hazır satılan çiçekli şeker hamurlarıyla da süsleyebilirsiniz.



Fotoğraf "hande güler" tarafından gönderildi. 09.10.2017