



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AYLI MİNİ KEKLER

<https://www.elele.com.tr>

230 gr tereyağı
300 gr toz şeker
350 gr un
4 yumurta
1 su bardağı süt
1 paket kabartma tozu
2 tatlı kaşığı bergamot aromalı siyah çay
zeri için:
200 gr pudra şeker
3 orba kaşığı su
1 tatlı kaşığı bergamot aromalı siyah çay (toz haline getirilmiş)

Tereyağı ile şekeri mikserle çırpın. Yumurtaları teker teker ilave edin. Ayrı bir kasede un, kabartma tozu, çay ve sütü karıştırıp yavaş yavaş yumurtalı karışıma ilave edin. Mini kek kalıplarını yağlayın. Hazırladığınız karışımı kalıpların 3/4'ne paylaştırın. 180 dereceye ayarlı fırında 20 dakika pişirin. zeri için, pudra şeker ile ayı karıştırın. Suyu yavaş yavaş ilave edin. Çok katı olmayan macun kıvamına getirin. Pişen kekler soğuduktan sonra üzerlerini bu macun ile süsleyin. Servis yapın.

