



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEK SOSLU KEKLER

1 su bardağı Sıvı şeker
2 yumurta
2 su bardağı un
1 su bardağı ince çekilmiş fındık içi
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1 kahve fincanı yoğurt
125 gr yumuşatılmış margarin
Sos için:
250 gr çilek
1 çorba kaşığı sıvı şeker

Çilekleri temizleyip mutfak robotuna aktarın. Sıvı şekeri ilave edip püre haline getirin. Elenmiş un, ince çekilmiş fındık içi, kabartma tozu ve vanilyayı bir kaba alıp harmanlayın. Yumurtaları ve sıvı şekeri ayrı bir kaptan mikserle pürüzsüz bir kıvam elde edinceye kadar çırpın. Yoğurt ve yumuşatılmış margarin ekleyip 1-2 dakika daha çırpma devam edin. Yumurtalı karışımı azar azar unlu karışıma ekleyip malzemeler iyice karışincaya kadar tahta bir kaşıkla karıştırın. Karışımı yağlanmış küçük kek kalıplarına paylaştırın. Önceden ısıtılmış 170 dereceye ayarlı fırında 15-20 dakika kadar pişirin. Fırından alıp soğumaya bırakın. Çilekli sosla süsleyip servis yapın.

