



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOĞUM GÜNÜ KEKLERİ

120 gr (1 su bardağı) kendi kendine kabaran un

120 gr (8 çorba kaşığı) tereyağı

120 gr (1/2 su bardağı) şeker

2 yumurta

1 çay kaşığı vanilya esansı

1 çorba kaşığı süt

Üstü için:

180 gr (1+1/2 su bardağı) pudra şekeri

1 tatlı kaşığı limon suyu

2-3 çorba kaşığı ılık su

Önce fırınınızı orta sıcaklığa (190 °C) getirip ısıtınız.

Unu orta boy bir kaba eleyip bir kenara bırakınız.

Tereyağı tahta bir kaşıkla orta boy bir kaptaki yumuşatınız. Kaba şekeri ekleyip, karışımı açık ve köpük köpük bir kıvama gelene kadar çırpınız. Yumurtaları tek tek ve her defasında iyice karıştırarak katınız. Karışım koyulaşırsa bir çorba kaşığı un ekleyiniz. Kalan unu ve vanilya esansını madeni bir kaşıkla ekleyip karıştırınız. (Yağ akacak kıvama gelinceye kadar 1 çorba kaşığı süttten katarak karıştırmağa devam ediniz.)

Fırın tepsisinin üstüne 16 küçük pasta kalıbı yerleştirip, her kalıbın üçte ikisini hazırladığınız pasta hamuruyla doldurunuz; kalıpları fırına sürüp 15-20 dakika pişiriniz.

Pasta kalıplarını fırından çıkarıp soğuması için bir kenara bırakınız.

Üstü için pudra şekerini bir kaba eleyiniz. Önce limon suyunu sonra da suyu, karışımaya damla damla ve her defasında karıştırarak ekleyiniz. Karışımı tahta bir kaşıkla koyulaşana kadar iyice karıştırdıktan sonra bir kaşıkla keklerin üstüne döküp kuruyana kadar bekletiniz.

Doğum günü keklerinizi çikolatalı hazırlamak isterseniz üstü için kullandığınız pudra şekerini 1 kaşık kakaoyla bir kaba eleyerek 1 kahve kaşığı vanilya esansıyla tadlandırınız.