



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FENOİSE KEK (FRANSA)

4 yumurta
50 gr. tereyağı
150 gr. un
Bir limon kabuğu rendesi
150 gr. şeker
Yarım paket vanilya

Bir kase içine yumurtaları kırınız. Şeker ilâve ediniz. Kaseyi benmari üzerinde yumurta teli ile yumurta ye şekerini çarpınız.
Koyu boza kıvamına gelince (teli çekiniz telden akan sulu hamur kase içinde kalın bir iz bırakıyorsa) ateşten bir kenara çekiniz.
Soğuyuncaya kadar karıştırmaya devam ediniz.
Un ve unla karıştırılmış vanilya yumuşatılmış tereyağı ilâve ediniz.
Un hamura karışınca teli çekiniz.
Ucu düz olan tahta kaşık ile (spatül) ile yağlanmış, unlanmış veya içine kâğıt yayılmış düz kek kalıbına boşaltınız.
Önceden ısıtılmış sıcak fırına koyunuz. Orta ısı derecesinde 30-40 dakika pişiriniz.