



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA TAVA KEKİ

2 yemek kaşığı tereyağı
4 büyük boy yumurta
1/2 bardak un
1/2 bardak süt
Üzerine:
3 yemek kaşığı tereyağı
Bir limonun suyu
1/2 bardak pudra şekeri.

Fırınınızı 220C'ye ısıtın, dökme demir tavanızda tereyağı, kısık ateşte eritin. Yumurta, un ve sütü iyice çırpın, erimiş tereyağı üzerine döküp tavanızı fırına verin. Üzeri kızarıp puf puf oluncaya kadar pişirin, 20dk kadar. Üzerine kullanacağınız tereyağı ufak bir kaptan eritip, üzerinde oluşan köpükleri alın. Ateşten alıp, 5 dk. kadar bekletin, sonra pudra şekerini ince bir süzgeçten geçirin, bir kaseye alın. Pişince üzerine önce erimiş tereyağını, sonra limon suyunu ve en son da pudra şekerini serpiştirin, ikiye bölüp sıcak sıcak servis yapın.
