



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GALLER KEKİ

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

1 adet yumurta
1/2 su bardağı şeker
2 su bardağı un
100 gram oda sıcaklığında tereyağı
3 yemek kaşığı süt
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
5 yemek kaşığı kuş üzümü
1/2 çay kaşığı tarçın

Un, şeker ve kabartma tozunu bir kaba alarak karıştırın. Üzerine tereyağını ekleyerek, topak topak bir karışım elde edin. Kuş üzümünü karışıma ekleyin.

Yumurta'yı ayrı bir kapta sütle birlikte güzelce çırparak karışıma ekleyin ve yoğurarak yumuşak bir hamur elde edin. Hamurunuzu ince bir şekilde açarak, bir bardak yardımıyla 16 adet yuvarlak elde edin. Yuvarlak hamurlarınızı içini hafifçe yağladığınız tavada her iki tarafı da 3'er dakika olmak üzere toplam 6 dakika pişirin. Keklerinizin üzerine toz şeker ya da pudra şekeri serpererek afiyetle tüketin. Afiyet olsun !

Not: Dilerseniz kek hamurunuzda kakule, zencefil, muskat gibi baharatlar da ekleyebilirsiniz.

