



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GEYİK SIRTİ

Ayşe Tüter

- 3 adet yumurta
- 1 çay bardağı sıvıyağ
- 12 çorba kaşığı toz şeker
- 1 limonun suyu ve kabuğu
- 2 çorba kaşığı nişasta
- 1.5 su bardağı un
- 1 paket kabartma tozu
- 1 Çorba kaşığı dolusu kakao

- 1 Bir kabın içine şekerini ve yumurtaları koyup, mikserle 10 dakika çırpın.
- 2 Çırpıtığımız malzemeye limon suyunu, rendelediğimiz limon kabuğunu, nişastayı, yağı, unu ve kabartma tozunu ilave edip, iyice karıştırın.
- 3 Yağladığımız uzun kek kalıbına, hazırladığımız hamuru dökün. İki kaşık hamuru ayırın. Ayırdığınız hamura, iki kaşık kakao ekleyip karıştırın. Karışımı kalıptaki kek hamurunun üzerine dökün ve önceden ısıttığınız 180 derecelik fırında, 40 dakika pişirin.
- 4 Soğuduktan sonra dilimleyip, çayla beraber ikram edin.

Not: Kek ve turtaları sıcakken kesmemiz gerekirse, kekin dağılması için bıçağın ucunu suya batırıp kullanmalıyız.

