



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GREYFURT ŞERBETLİ KEK

3 adet yumurta
1 su bardağı şeker
1 su bardağı süt
Yarım paket margarin
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
2 su bardağı un
Şerbet için:
1 su bardağı greyfurt suyu
1 çay bardağı su
1 çay bardağı şeker

Şerbet kaynatılır ve soğumaya bırakılır. Yumurta ve şeker mikserle bembeyaz olana kadar çırpılır. Erimiş tereyağı ve diğer malzemeler eklenir ve kısa süre çarpılır. Yağlanmış kek kalıbına dökülür. 170 derece fırında 55 dakika pişirilir. Fırından çıktıktan 10 dakika sonra kalıbın içinde şerbet gezdirilir. Şerbeti çekince servis tabağına ters çevrilir.