



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

GÜL REÇELLİ KAĞIT HELVALI KEK

6 tane yumurta akı
200 gram erimiş margarin
100 gram toz fındık
100 gram antep fıstığı
2 bardak şeker
100 gram un
1 fincan gül suyu
3 kaşık gül reçeli
5 tane dondurma kulahı
2 tane kağıt helva
1 kaşık tarçın
1 çay bardağı pudra şekeri
1 kaşık neskafe

Yumurta şeker iyice çırpılır köpürtülür içine sana margarin gül suyu eklenir gül reçeli katılıp tekrar çırpılır ve fıstık fındık konur un eklenir tarçın koyulup tekrar çırpılır dondurma kulahları ve kağıt helvaları parçalayıp ufattıktan sonra kek hamuruna karıştırılıp kek kalıbını yağlayıp içine dökülür fırında 40 dakika pişirilip kalıptan çıkarılır üzerine pudra şekeri ve neskafe serpilip ser vis edilir