



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GÜL SULU KUP KEK

310 gr. un
1 ay kaşığı kabartma tozu
1 tutam tuz
180 gr. pudraşekeri
130 gr. tereyaęı
1 yemek kaşığı gül suyu
125 ml. süt
2 yumurta
SÜSLEMESİ:
375 gr. labne
90 gr. tereyağı (oda sıcaklığında)
1/2 çay kaşığı vanilya
9 yemek kaşığı pudra şekerı

Önce kuru malzemeleri bir araya getirin. Gül suyu ile yağı çırpın. Yumurtaları ve sütü ilave edin. Tüm malzemeyi birbiriyle karıştırm. 20 dakika 170 derecelik fırında pişirin.
Süslemek için önce yüksek devirde pudra şekerı hariç tüm malzemeyi çırpın. Yavaş yavaş pudra şekerini ekleyin. Bu karışımaya gıda boyası ekleyip kup keklerinizi renklendirebilirsiniz.

Not: Gıda boyalarını kullanarak dilediğiniz renk krema süslemesi yapabilirsiniz.

