



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜLLÜ KAYMAKLI KEK

1 su bardağı sıvı süt kaymağı
3 adet yumurta
1 çay bardağı su
1 su bardağı şeker
2 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 çay kaşığı vanilya
Yarım su bardağı ince çekilmiş fındık
2 çorba kaşığı hindistancevizi rendesi

Yumurta ile şekeri çırpın köpük köpük olup şeker eriyince su ve kaymak ve 1 kaşık margarin ilave edin karıştırmaya devam edin kaymak karışımın içinde çözülünce un üstüne kabartma tozu ve onun üstüne vanilya tozunu ile edip karıştırın, kıvama gelince çekilmiş fındık parçalarını ve hindistancevizini ilave edip bir kaç sefer yoğurun ve son olarak kabın tabanını yağlayıp bu karışımı kaba boşaltınız ve 175 derecede gözle görünür kabarma olana kadar pişiriniz.