



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GÜLLÜ KEK

2 su bardağı tozşeker
5 yumurtanın sarısı
250 gr tereyağı
250 gr irmik
1 limonun suyu
250 gr çekilmiş ceviz içi
1 çorba kaşığı gülsuyu
1 paket vanilya
1 tatlı kaşığı yenibahar
3 yumurtanın akı
Pembe gül yaprakları

Derin bir kaptaki yumurta sarıları ve tozşekerini mikserle çırpın. Tereyağını oda ısısında yumuşatıp irmikle birlikte bir kaptaki çırpın. İrmikli karışıma, limon suyu, ceviz içi, gülsuyu, vanilya ve yenibaharı ekleyin. Yumurtalı karışımı da ilave edip iyice karıştırın. Yumurta aklarını çukur bir kaptaki kar haline çırpın ve karışıma ilave edin. Yuvarlak kek kalıbını yağlayıp kek hamurunu ekleyin. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 60 dakika pişirin. Gül yapraklarıyla dekoratif şekilde süsleyip pudraşeker serpiştirin. Servis yapın.