HİNDİSTANCEVİZLİ KEK

1 su bardağı pudra şekeri,
7 çorba kaşığı margarin,
2 adet yumurtanın sarısı,
alabildiğince un,
1 su bardağından 2 parmak eksik hindistancevizi,
1/3 su bardağı ahududu reçeli

Pudra şekerini, 7 çorba kaşığı margarini, umurta sarılarını ve hindistance-vizini bir kaba aktarnı. Bu malzemeye gerektiği kadar un ekleyin. Yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğurun. 15-20 dakika buzdobalmda bekletin. Hamuru iki eşit parçaya ayırın. Bir parçayı oklava yardımıyla 1 cm kalınlığında olacak şekilde açan. Küçük bir yuvarlak kalıp yardımıyla hamuru kesin. Bu yuvarlakların ortasına birer çay kaşığı ahududu reçeli koyun. Hamurun diğer yarısını da aynı şekilde kesin. Reçel koyduğunuz yuvarlak hamurların üzerine yerleştirin. Çatal yardımıyla kenarlarına şekil vererek kapatın.
Önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında üzerleri pembeleşinceye kadar pişirin. Dilerseniz üzerine reçel koyarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:17787 • adı:Hindistancevizli Kek • gönderen:gülnar • indirme tarihi:10.05.2024 - 08:11