



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İRMİKLİ KEK

8 yumurta
2,5 çay bardağı Őeker
tuz
1 paket vanilya
3 orba kaşığı un
1 paket kabartma tozu
2 ay bardağı dövölmüş ceviz içi
yarım limon suyu
3 ay bardağı irmik
Süslemek için;
Ceviz içi

Yumurtaların akları ile sarılarını ayırın. Sarılarına 2 ay bardağı Őeker, bir tutam tuz, vanilya koyup köpürönceye kadar çırpın. Sonra irmiğı unu, kabartma tozunu ve ceviz içini katın. Yumurta akları ile bir tutam tuzu da çırpıp malzemeye ilave edin. Yağlayıp, parşömen kağıdı yaydığınız kalıba dökün, önceden ısıttığınız fırında pişirin. Bu arada Őurubu hazırlamak için kalan Őekere 1 ay bardağı su ve limon suyunu katın. 10 dakika hafif ateşte pişirin. Keki kalıptan çıkarıp üzerine Őurubu dökün.

[ML® İrmikli Kek için tıklayın](#)