İRMİKLİ KEK

8 yumurta
2,5 çay bardağı şeker
tuz
1 paket vanilya
3 çorba kaşığı un
1 paket kabartma tozu
2 çay bardağı dövülmüş ceviz içi
yarım limon suyu
3 çay bardağı irmik
Süslemek İçin;
Ceviz içi

Yumurtaların akları ile sarılarını ayırın. Sarılarına 2 çay bardağı şeker, bir tutam tuz, vanilya koyup köpürünceye kadar çırpın. Sonra irmiği 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 şurubu hazırlamak için kalan şekere 1 çay bardağı su ve limon suyunu katın. 10 dakika hafif ateşte pişirin. Keki kalıptan çıkarıp üzerine şurubu dökün.

ML® İrmikli Kek için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:660 • adı:İrmikli Kek • gönderen:Erdinç • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:19