



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

JÖLELİ KÜÇÜK KEKLER

Malzemesi:

2 yumurta
2 kahve fincanı çiçekyağı
1 kahve fincanı süt
3 kahve fincanı şeker
2 çay kaşığı kabartma tozu
2,5 şu bardağı un
1 paket çilek jölesi
20 adet çilek
20 adet pasta kâğıdı

Hazırlanışı:

Yumurtaları bir kaseye kırarak şekeri ilâve edin. Yumurta teliyle şeker eriyene kadar dövün. Yağı sütü, kabartma tozuyla unu ilâve ederek bir kaç kez daha karıştırın. Pastahaneden alacağınız küçük pasta kağıtlarını yağlanmış bir tepsiye aralıklı olarak dizin. Her kâğıdın içine bir komposto kaşığı hazırladığınız hamurdan koyup önceden ısıtılmış fırına sürerek 15-20 dakika pişirin. Küçük kekleri fırından çıkararak soğumaya bırakın. Diğer tarafta jöleyi kutunun üzerindeki tarife göre hazırlayın. Her kekin üzerine bir adet çilek yerleştirin. Bunun üzerine de 1 kahve fincanı jöle ilâve ederek buzdolabında soğumaya bırakın. Jöle iyice donunca küçük kekleri kağıtlarıyla birlikte servis yapın.