



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAĞITLI KEK

Emine Beder

2 YUMURTA
1/2 SU BARDAĞI SIVIYAĞ
1 ÇAY BARDAĞI SÜT
2,5 SU BARDAĞI UN
1,5 SU BARDAĞI ŞEKER
1 PAKET KABARTMA TOZU
2 PAKET VANİLYA
ARZUYA GÖRE 250 GR VİŞNE VEYA TAZE ÜZÜM
25-30 ADET KAĞIT KEK KALIBI

Yumurtaları şekerle beyazlaşip köpürene dek çırpm. Sütü, sıviyağı vanilyaları, elenmiş unu, kabartma tozunu ekleyip karıştirin. Meyveleri ekleyin, hamuru kağıt kalıpların yarısına gelecek kadar boşaltın. 170 derece ısıllı fırında pişirip kürdan kontrolü ile fırından alın. Üzerini arzunuza göre süsleyin.

Not: Kalıpların yarısından fazla hamur koyarsanız, pişerken taşar.

