



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEDİ DİLİ

3 adet yumurta
1 ay bardađı toz eker
3 yemek kaşığı nişasta
2 yemek kaşığı buğday unu
1 paket kabartma tozu
Yarım ay kaşığı tuz

Yumurtaların akını ve sarısını ayırın.

Akına tuz ilave edip krema kıvamına gelene kadar çırpın.

Daha sonra ekeri ekleyin.

Yumurta sarılarını da teker teker ilave edip bir kaşık yardımıyla karıştırın.

Ayrı bir kaptaki nişasta, kabartma tozu ve unu karıştırıp hazırladığınız karışıma yavaş yavaş ekleyin.

Fırın tepsinize yağlı kağıt yerleştirin.

Hamurunuzu krema torbasına koyup tepsiye sıkın.

Üzerine az miktarda toz eker serpin.

Önceden 180 derecede ısıtılmış fırında 10-15 dakika kadar pişirin.

