



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KESTANE UNLU SOSLU KEK

<https://naturelkaseyirdefteri.com>

2 yumurta
1/2 cay bardagi sivi yağ
1/2 cay bardagi su
1/2 cay bardagindan az toz şeker (yerine tatlandiricida olur unun kendi tadı var çok fazlaya gerek yok)
2 su bardağı kestane unu
1 tatli kasigi dolusu kabartma tozu
4 adet hurma (ben dograyip koydum şekerini azaltmak için çok az şeker kullandım)

Yumurta ve şeker iyice cirpilir. Yağ eklenir. Un ve kabartma tozu eklenip karıştırılır.

En son azar azar su ilave edilir.

Yağlanmış kalıba dökülür. 175 derecede pisirilir.

Üzerine 1 su bardagi süte 2 tatli kasigi dolusu kestane unu ve toz şeker pisirilir ve dökülür.

