



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIRAZ ŞEKERLEMELİ KEK

Malzemesi:

175 gr. kiraz şekerlemesi

225 gr. un

175 gr. margarin

1/2 paket kabartma tozu

175 gr. toz şeker

1 limon kabuğu rendesi

3 yumurta

50 gr. çekilmiş badem

Hazırlanışı:

Fırını önceden orta hararete ayarlayın. Yuvarlak bir kek kalıbını yağlayıp yağlı kağıdı dibine serin. Kiraz şekerlemelerini bol su ile çalkalayıp iyice kurulayın ve dört parçaya bölün. Şekerlemeler haricinde tüm malzemeyi bir kaba koyup 1 dakika kadar çırpıttan sonra dörde bölünmüş kiraz şekerlemelerini katın. Karışımı daha önce hazırlamış olduğunuz kalıba boşaltıp 45 dakika pişirin. Daha sonra fırından çıkartıp soğutun. Yağlı kağıdı çıkartarak, dilimler halinde kesin ve servis yapın.