



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KIRMIZI KADİFE KAP KEKLER

330 gram margarin  
165 gram Şeker  
2 çorba kaşığı Kakao  
2 adet büyük Yumurta, oda sıcaklığında  
1/2 tatlı kaşığı kırmızı renk gıda boyası  
1 tatlı kaşığı vanilya esansı  
250 ml buttermilk  
1,5 tatlı kaşığı karbonat  
2 tatlı kaşığı beyaz sirke  
330 gram Un  
Üzeri için malzemeler  
200 gram Labne Peynir  
500 gram Pudra Şekeri  
½ Tatlı Kaşığı Vanilya Özü  
110 gram margarin

Fırını 177 dereceye ayarlayın. Cupcake kalıbınıza kağıtları dizin. Bir kapta unu, kakao ve tuzu karıştırın. Mikser ile orta-yüksek hızda şeker ve margarin iyice karıştırın. yumurtaları bir bir, her biri iyice karıştırdıktan sonra ekleyin. Renklendiriciyi ve vanilyayı ekleyin. Mikserin hızını yavaşlatın. Unu üç seferde ekleyin. Aralarda buttermilk'i de iki sefer de ekleyin (biraz un biraz buttermilk şeklinde ve her seferinde iyice karışmalarını sağlayarak). Ayrı küçük bir kapta sirke ve karbonatı karıştırın (kabarcaktır); bu karışımı mikserdeki karışıma ekleyin ve orta hızda 10 saniye karıştırın. Hamurunuzu muffin kalıplarınıza 3/4 oranında doldurun. 20 dakika pişirin. 10. dakikada tepsiyi döndürün. Soğumaya bırakın. Dilerseniz üzerine labneli krema sürebilirsiniz.

