



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIRMIZI KADİFE KEKLER

<https://www.elele.com.tr>

1.5 su bardağı kek unu
1 su bardağı un
1 tutam tuz
1 tatlı kaşığı kakao
1 çay kaşığı karbonat
3 yumurta
2 paket vanilya
1.5 su bardağı toz şeker
1 su bardağı kefir
1 yemek kaşığı elma sirkesi
1 su bardağı ayçiçeği yağı
1 yemek kaşığı sıvı kırmızı gıda boyası
Üzeri için:
Pudra şeker

Unlar, tuz, kakao ve karbonatı bir kasede harmanlayın. Yumurtalar vanilya ve şekerle mikserle iyice çırpın. Kefir, sirke, yağ, gıda boyasını ilave edin. Un karışımını ekleyip karıştırın. Muffin kaplarına kağıt yerleştirip hamuru içlerine paylaşın. 180 dereceye ayarlanmış fırında kürdan batırıldığında temiz çıkıncaya kadar pişirin. Soğuduktan sonra üzerlerine pudra şeker serpilservis yapın.

