



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY KUP KEK

500 gr. tereyağı
800 gr. toz şeker
8 yumurta
500 gr. süt
600 gr. un
600 gr. kekun

Fırınınızı önceden 160 derecede ısıtın. Toz şeker ile yumurtayı mikserle çırpın. Sırasıyla küp halinde kestiğiniz tereyağı, un, kekun ve sütü ilave edip iyice çırpın ve yağladığınız küçük kalıplara döküp 10-15 dakika fırında pişirin. Üzerini istediğiniz gibi süsleyin.

Süslemesi için; göz kararı tereyağı, pudra şekeri ve bir tutam vanilyayı kıvamlı bir hale gelinceye kadar mikserle çırpın. Renk vermek istiyorsanız, organik gıda boyalarını kullanabilirsiniz.

