



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUZUKULAĞI KEK

- 3 adet yumurta
- 1,5 su bardağı toz şeker
- 250 gram kuzukulağı (blendirdan geçirin 1 su bardağı ediyor)
- 2 su bardağı un
- 1 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu
- 100 gram margarin
- 2 su bardağı süt
- 2-3 yemek kaşığı toz şeker
- 1 paket vanilyalı puding

Yumurta ve toz şekerini derin bir kaptaki karıştırın.

Yıkayıp saplarını kestiğiniz kuzu kulaklarını çok az yağla bir tencerede 3-5 dakika kavurun ve kuzu kulağını blender yada mutfak robotundan geçirin. Kuzu kulaklarını püre haline gelince 100 gram margarin ekleyip blenderi 1-2 dakika daha çalıştırın.

Sonra kuzukulağı derin kaptaki diğer karışımla birleştirin ve un, vanilya, kabartma tozunu da ekleyip mikserle iyice çırpın.

En son karışımı yağladığınız tepsiye dokun ve 185 derece fırında pişirin.

Pudingi de paketin üstündeki takımatlara göre hazırladıktan sonra, kekinizi puding ve cevizle süsleyin.

