



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU KUP KEK

4 su bardağı un
3 çay kaşığı kabartma tozu
1 çay kaşığı tuz
500 gr. tereyağı
2 su bardağı şeker
9 yumurta
1 paket vanilya
2 çay kaşığı limon rendesi ya da 1 tatlı kaşığı limon suyu

Un, kabartma tozu ve tuzu bir kaptaki karıştırın. Başka bir kaptaki tereyağını yumuşatın ve şekerle krem haline gelene kadar çırpın. Ardından yumurtaları, vanilya ve limon suyunu karışıma bir bir ekleyin. Bu karışımı un, kabartma tozu ve tuzun bulunduğu kaba ekleyin, iyice çırpın. Malzemeyi, hafifçe yağlanmış olan kup kek kaplarına dökün. Kekin biraz kabarmasını düşünerek bir miktar pay bırakın ki, kup kek'ler taşmasın. Önceden 180 derecede ısıtılmış ve fan kullanılmayan fırında, üzeri altın sarısı olana kadar yaklaşık 40 dakika pişirin. Süsleme için beyaz ve sarı renklerde şeker hamuru satın alın. Hamura çiçek görünümleri vererek pastalarınızın üzerini süsleyin.



Fotoğraf "yeşil al" tarafından gönderildi. 25.09.2017