



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MADLEN KEK

50 gr. margarin  
150 gr. toz şeker  
100 gr.un,  
150 gr. pudra şekeri  
50 gr. patates unu  
4 yumurta  
2 yumurta sarısı  
1 limon

Bir tencereye 4 bütün yumurta, 2 yumurta sarısı ile şekerini koyarak önce çok hafif ateşte olmak üzere 20 dakika yumurtaları telle dövün. Yumurtaların vurulmaları sona erince, bunlara 1 limon kabuğu rendesi ile birbirine karıştırılmış unla patates ununu katarak, tahta kaşıkla karıştırın. Hepsini iyice hallolduktan sonra, bunlara eritilmiş, fakat soğuk haldeki margarini katın. Yağı karışıma yedirildikten sonra bu hamuru içleri yağlanmış küçük madlen kalıplarına veya herhangi küçük kalıplara dökerek 20-30 dakika arasında pişirin. Soğuduktan sonra servis yapın.

[ML® Madlen Kek için tıklayın](#)



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 15.04.2024