



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEYVE ŐEKERLEMELİ KEK

- 5 yumurta
- 1 küçük paket margarin
- 4 orba kaşığı un
- 1 fincan ince çekilmiş badem veya fındık
- 1 ay bardađı süt
- 1 tatlı kaşığı yeşil fıstık
- 50 gr. meyve Őekerlemesi
- 1 tatlı kaşığı kakao
- 1/2 paket kabartma tozu

Yağı ve pudra Őekerini porselen bir kaseye koyup beyazlaşıncaya kadar karıştırın. Yumurtanın akını bir tencereye ayırıp sarılarını yağ ve pudra Őeker içine koyup karıştırın. Yumurta aklarına bir tutam tuz atıp katı kar haline getirin. Sonra ikisini birbirine katıp karıştırın. Ilık sütü, çekilmiş badem, fıstık ve meyve Őekerlemesi ile kakao ve kabartma tozunu koyup iyice karıştırın. En son unu da koyup tekrar iyice halloluncaya kadar karıştırın. Yağlanmış, unlanmış kek kalıbına koyup orta hararetili fırında 30-40 dakika pişirin. Kontrolünü yapıp fırından alın. Hafif soğuduktan sonra kalıptan çıkarıp servis yapın.