



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MISIR UNLU KEK

150 Gr Sana Hamurışı
2 Su Bardağı süt
3 Adet yumurta
2 Su Bardağı şeker
4 Su Bardağı mısır unu
1 Paket kabartma tozu

Yumurtaları ve şekeri mikserle karıştırın. Sırasıyla sütü ve eritilmiş sana hamur işi yağ ilave edip karıştırmaya devam edin. Mısır unu ve kabartma tozunu da ekleyin. Kek hamurunu, yağlanmış unlanmış kalıba dökün. Mısır unlu keki 180 derecede ısıtılmış fırında 30 dakika pişirin. Kek hafif soğuduktan sonra kesip, üzerine Hindistan cevizi serpererek servis yapın.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 10.06.2024