



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NARLI KUP KEK

4 yumurta
1 su bardağı şeker
1/2 su bardağı sıvı yağ
50 gr. tereyağı
1 su bardağı nar suyu
2 su bardağı un
2 yemek kaşığı kakao
1 paket kabartma tozu
SÜSLEME:
1/2 kutu labne peyniri
1 paket krem şanti
2 çay bardağı süt
1/2 su bardağı nar tanesi

Hamur için gerekli tüm malzemeyi geniş bir karıştırma kabında mikserle çırpın. Hamuru yağlanmış kup kek kalıplarına paylaştırın. Fırını 170 derecede ısıtın. Yaklaşık 35 dakika pişirin. Süsleme için bir kaptaki labne peyniri, krem şanti ve sütü çırpın. Karışımı sıkma torbasına doldurup, soğumuş keklerin üzerine sıkın. Nar taneleriyle süsleyip servis yapın.

Not: Kup kek hamurunu kalıpların yarısına kadar doldurun.

