



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PANCARLI VE FRENK ÜZÜMLÜ KIŞ KEKİ

3 yumurta
2 ay bardađı (200 g) toz Őeker
1 ay bardađı (100 ml) süt
1,5 çay bardağı (150 ml) sıvı yağ
Yarım ay bardağı (50 ml) pancar suyu
1 paket Pakmaya Mayalı Kakaolu Kek Harcı
2 su bardađı (200 g) un
2 dal frenk zm
1 tatlı kaŐığı Pakmaya Mısır NiŐastası
ÜZERİ İÇİN:
1 tatlı kaŐığı Pakmaya Pudra Őekeri
3-4 dal frenk zm

Kek için bir çırpma kabında yumurtaları ve toz Őekeri aktarın. Mikserle köpük köpük olana dek çırpın. zerine sütü ve sıvı yağı edip tüm malzeme karıŐıncaya kadar ırpmaaya devam edin. Bir kaba Pakmaya Mayalı Kakaolu Kek Harcı[?]nı ve unu aktarıp kaŐıkla karıŐtırarak harmanlayın. Yumurtalı karıŐım ile unlu karıŐımı birleŐtirip birkaç dakika daha çırpın. En son pekmezi, Pakmaya Mısır NiŐastası[?]na buladığınız frenk zm tanelerini ilave edin. Tekrar karıŐtırın. Kek hamurunu yağlanmış ve unlanmış ortası delik kek kalıbına dkn. Bu Őekilde soğuk fırının orta rafında 10 dakika bekletin. Fırının ısısını 175 dereceye ayarlayın. 45 dakika piŐirin. Dilimlemeden önce zerine Pakmaya Pudra Őekeri serpin, frenk zm salkımlarıyla süsleyin. Dilimleyip servis yapın.

