



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RAVENTLİ KEK

1 1/2 Bardak un
1 adet Yumurta
1/2 bardak yogurt
1/4 bardak eritilmiş margarin
1 bardak kahverengi seker
1/4 bardak beyaz seker
2 bardak dogranmis ravent
1 bardak parcalanmis ceviz
1 Cay kasigi karbonat
1/2 tatli kasigi kabartma tozu
Tuz
1 bardak pudra pudra sekeri
3-4 yemek kasigi limon suyu

Margarin, ve şekerleri krema haline gelinceye kadar çırpın, yumurtayı ve diğer malzemeleri ilave edip bir miktar çırpıttıktan sonra yağlanmış kalıba döküp ısıtılmış 180C fırında yada fırınınızın ayarına göre pişirin. Sıcak iken aşağıda vereceğim pudra şekeri kremayı dökün.

Bir çatal yardımı ile pudra şekerine limon suyunu ilave edip karıştırın, ve yeterince sıvı ve koyu şekilde olduğunda sıcak kek üzerine dökün. Arzu ettiğiniz şekilde üzerini süsleyebilirsiniz.

