



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

REÇELLİ KEK

4 orba kaşığı tereyağı
1/2 su bardaęı řeker
4 orba kaşığı süt
2 adet yumurta
1 su bardaęı tepeleme un
1,5 tatlı kaşığı kabartma tozu
1 tatlı kaşığı vanilya
zeri için:
1 su bardaęı viřne reçeli
2 ay bardaęı Hindistan cevizi

Öncelikle kullanacağınız kek kalıbını yağlayın. Tereyağı ve şekeri kseye koyup krema kıvamına gelene dek çırpın. zerine yumurtayı, sütü ekleyip ırmaya devam edin elenmiş unu ve kabartma tozunu da yedirip hazırlanan bu karışımı kaplara bölüştürüp fırında 15 dakika pişirin. Fırından alın 5 dakika bekletin (bu bekleme sresinde piştiği için hiç ellemeden bekletin) sonra ters çevirin ve reele bulayın ardından Hindistan cevizine bulayın üzerine reel taneleriyle süsleyin.

