



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEKER KEKLER

2 yumurta
1 su bardağı şeker
1,5 çay bardağı sıvı yağ
1 çay bardağı süt
1 çay bardağı kıyılmış fındık
2 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1 adet limon kabuğu rendesi
Yarım limon suyu
Üzeri için:
5 çorba kaşığı kremşanti
Renkli şekerler

Derin bir kabın içinde yumurtayı ve şekerini iyice çırpın. Üzerine sıvı yağı ve sütü ilave edip çırpmaya devam edin. Limon kabuğu ve suyunu da içine ekleyip un, kabartma tozu, vanilyayla beraber boza kıvamında bir kek harcı yapın. Kıyılmış fındık ya da ceviz hangisini isterseniz içine ilave edip bu harcı kağıt kalıplara paylaştırın. 170 derecedeki fırında 20 dakika pişirin. Fırından alıp soğumaya bırakın. Kremşantiyi üzerine sürüp şeker serperek çayın yanında ikram edin.