



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŐEKER KEKLER

3 adet yumurta
1 su bardađı toz őeker
125 gram tereyađı
Yarım su bardağı süt
2 su bardađı un
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1 limon kabuđu rendesi
zeri için:
80 gram beyaz ve pembe őeker hamuru

Yumurtaları ve toz őekeri bir kabın içinde krema kıvamına gelinceye kadar iyice çırpın. Oda sıcaklığındaki tereyağını da içine ekleyip karıştırmaya devam edin. Süt, un, kabartma tozu ve vanilyayı da içine ekleyip karıştırmaya devam edin. Boza kıvamındaki karışımı kâğıt kalıplara paylaştırın. Tepsiyeye dizin ve 190 derecede 15 dakika pişirin. Fırından çıkınca soğumaya bırakın. Kalıpları ince açılmış őeker hamuruna sürüp değişik süsleme őekerleriyle süsleyin.