



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞERBETLİ KEK

2 su bardağı toz şeker
1 su bardağı sıcak su
3 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 su bardağı eritilmiş margarin
4 adet yumurta
1 çay kaşığı vanilya
Yarım çay kaşığı tuz

Bir su bardağı tozşekeri küçük tencereye alıp 1 su bardağı sıcak su ile karıştırın. Koyu şurup kıvamına gelinceye kadar kaynatıp soğumaya bırakın. Un, kabartma tozu ve tuzu bir kapta karıştırıp eleyin. Başka bir kapta kalan 1 bardak şekerle eritilmiş margarinini çırpıp una ilave edin. Yumurtaların sarılarını ve aklarını ayırın. Yumurta aklarını kar halinde çırpın. Sarılarını teker teker ve sürekli karatırarak una ilave edin. Vanilya ve çırpılmış yumurta aklarını ekleyin. Soğuyan şerbeti ilave edip pürüzsüz ve akıcı kıvamda bir hamur elde edinceye kadar çırpın. Hamuru yağlanmış kek kalıbına boşaltın. Önceden ısıtılmış 180 derece ayarlı fırında 30-35 dakika pişirin. Dilimleyerek servis yapın.



Fotoğraf "parol" tarafından gönderildi. 09.06.2017