



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SU AYGIRLI CUPCAKE

<https://www.elele.com.tr>

1.5 su bardağı un
7 yumurta
1 su bardağı şeker
1.5 yemek kaşığı tereyağı

Unu bir kaba koyun. Yumurta ile şekerini çırpın. Çok karıştırmadan unu ekleyin. Kekte kabartma tozu olmadığından kabartma görevini yumurta yapacak. Bu nedenle malzemeyi çok karıştırmayın. Tereyağını eritin ve karışımınıza katın. Son olarak da karışımı kaplara boşaltın. Kekin kabarıken kenarlara tutunabilmesi için kaplarınızı yağlamayın.

Öncelikle bir paket krem şantiyi bir bardak süt ile çırpın. Keklerin üzerini krem şanti ile süsleyin. Renkli şeker hamurları ile su aygırını yapın. Parçaları su yardımıyla birbirine yapıştırın.

