



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAZE MEYVELİ CEVİZLİ TOP KEKLER

<https://sokeun.com/>

Malzemeler

2½ su bardağı Söke® un
Yarım paket margarin ya da tereyağı (125 gr. / 2,5 kahve fincanı)
1 su bardağından biraz fazla toz şeker
1 paket kabartma tozu
½ çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı tarçın
½ su bardağı kadar hindistancevizi
3 yumurta
1 su bardağı dövülmüş ceviz içi
1 su bardağından biraz daha fazla doğranmış taze mevsim meyvesi
(Öneriler: çilek, kayısı, şeftali, üzüm, erik, böğürtlen)

Hazırlanışı

- 1.Fırınınızı önceden 175°C'ye ısıtıp top kek kalıplarınızı hazırlayın.
- 2.Geniş bir kaba Söke® un, şeker, kabartma tozu, tuz, tarçın ve hindistancevizini ilave edin. Ortasını havuz gibi açarak yumurta ve oda sıcaklığında yumuşamış margarini ekleyip mikserle iyice karıştırın. İçine taze meyvelerle cevizi ekledikten sonra hamuru biraz daha karıştırıp top kek kalıplarınızı 2/3'üne kadar doldurun.
- 3.Önceden ısıtılmış fırında 10-15 dakika kadar pişirip kekleri kontrol edin, hafifçe bastırdığınızda sünger gibi tekrar eski haline gelene kadar pişirmeyi sürdürün.