



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEL KADAYIFLI KEK

125 gr margarin
4 yumurta
1,5 su bardağı un
1,5 su bardağı şeker
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Tuz
2 yemek kaşığı margarin
1-2 avuç tel kadayıf
1 çay bardağı ceviz irice dövülmüş

Kadayıfı incecik didikledim. Margarinde hafif sarartana kadar kavurdum. cevizi ekledim karıştırdım. soğuması için kenara aldım.

Margarini ve sekeri iyice krema gibi olana dek çırpın. yumurtayı tek tek ekleyip yedirerek çırpın.

Un, kabartma tozu, vanilya ve tuzu eleyin, karışıma ilave edin, karıştırın. kek hamurunun yarısını hazırlanmış yağlanmış orta boy 27 cm caplı kadar bir tepsiye boşaltın.(ben baton kek kalıbında yaptım)

Üzerine soğumuş kadayıfı serpin düzeltin. kalan kek karışımını üzerine dökün düzeltin. önceden ısınmış 185 derecede pişirin.

