



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VANİLYA GLAZELİ BİBERİYELİ KEK

345 gr buğday unu
125 gr kek un
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
1 tatlı kaşığı tuz
225 gram margarin
500 gr şeker
45 gr doğranmış biberiye
235 ml süt
1,5 tatlı kaşığı vanilya özü
3 adet yumurta
1 adet yumurta akı
Vanilya Glaze:
60 gram pudra şekeri
1 adet vanilya çubuğu
2 yemek kaşığı süt

Fırınınızı 175 dereceye getirin.

Dikdörtgen şeklindeki kek kalıplarınızı yağlayın.

İki unu, kabartma tozunu ve tuzu bir kabin içerisine eleyip kenara alın.

Margarini, şekerini, biberiyeyi ve vanilyayı mikser kabına alın.

5 dakika çırpın.

Yumurtaları ve akını teker teker ekleyerek çırpmaya devam edin.

Yarı ölçü un karışımını ekleyip, sütün yarısını ilave edin, karıştırın.

Geri kalan un ve sütü ilave ederek çok az daha karıştırın.

40-50 dakika arası pişirin.

Vanilyalı glaze için, vanilya çubuğunun çekirdeklerini kazıdıktan sonra pudra şekeri ve azar azar eklediğiniz süt ile birlikte çırpın.

Kalın bir sos elde ettiğinizde soğutulmuş kekin üzerine dökün.