



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZENCEFİLLİ KAPKEK

<https://yemek.name>

110 gr tereyağı veya margarin (Oda sıcaklığında)
½ su bardağı pekmez
1/2 su bardağı toz şeker
1 adet yumurta
1+ 1/2 su bardağı un
1 çay kaşığı vanilya aroması
½ çay kaşığı zencefil
2 çay kaşığı tarçın
½ çay kaşığı karanfil
Bir çimdik tuz
½ su bardağı sıcak su
1 çay kaşığı karbonat

Fırın 175 derecede ön ısıtma yapılır.

Mikser ile oda sıcaklığındaki tereyağ veya margarin ile şeker krema kıvamına getirilir. Bu karışıma pekmez, yumurta ve vanilya aroması eklenir. Diğer tarafta sıcak suda eritilmiş karbonat, çırpma işlemi devam ederken eklenir.

Kuru olan malzemeler; un, tuz, baharatlarla birlikte en son aşamada hamura ilave edilir.

Muffin kalıbına yerleştirilen kağıt kaselerin içine bu karışım paylaşılır.

Ön ısıtmalı fırında 18-20 dakika pişirilir. Süre sonunda fırından çıkarılır.

Soğuması için tel ıgaraya alınır.

