



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZENCEFİLLİ KEK

www.vzug.com

10 g tereyağı
3 dl tam yağlı krema
300 g yoğurt
230 g şeker
3 çorba kaşığı zencefilli çörek
6 çorba kaşığı armut suyu
1½ çay kaşığı karbonat
1 tutam tuz
500 g beyaz un

Pane kalıbının kenar ve tabanına tereyağı sürün.

Tam yağlı krema, yoğurt, şeker, çörek baharatları, armut suyu, karbonat ve tuzu karıştırın.

Unu elle veya mikserle kaşık kaşık ekleyip karıştırın. Hamuru kalıba doldurun ve düzleyin.

Kalıbı ısıtılmış fırının içindeki ızgara telinin üzerine yerleştirin. Fırınlayın.

Not: Parlak bir yüzey için pişirme sonrasında keke ince bir katman armut suyu sürün.

