KÝVÝ MARMELATLI HAÞHAÞLI KEK

Kategori : Börek ve Kekler
Yayýnlayan Admin 2011/7/6

MALZEMELER

1- Bir su bardaðý süt

2- Bir su bardaðý sývý yað

3- Bir çay bardaðý yeþil haþhaþ

4- Bir su bardaðý irmik

5- Bir su bardaðý toz þeker

6- iki paket vanilya.

7- Bir paket kabartma tozu

8- 3 yumurta

9- Bir su bardaðý un (unu kabarma tozu ile karýþtýrdýktan sonra ilave et).

10-bir su bardaðýna yakýn kivi marmelat

YAPILIÞI:Önce yumurta ile þekeri çýrp,diðer malzemeleri ilave et iyice karýþtýr. Tepsiye fýrýn kaðýdýný ser. Hamuru üzerine boþalt.önceden 180-200 derecede ýsýtýlmýþ fýrýnda piþir. biraz soðutulduktan sonra býçak ucunu kekin muhtelif yerlerine batýr.(marmelat,kekin içine sýzmasý için) kivi marmelat kekin üzerine düzgünce sür. Kek soðuyunca dilimleyerek servis yap. wwwpervin engin.net