

Allah Ne Verdiyse Keki

Malzemeler

3 yumurta

1 su b. seker

1 su b. sut

1 su b. sivi yag

2,5 su b. un

1 paket kabartma tozu

1 paket vanily

1 tatli k. tarcin

Dogranmis kuru kayisi,incir,findik, fistik, ceviz,badem,kuru uzum

Yapilisi

Sekerle yumurtalari iyice kopurene kadar yaklasik 7-8 dk. cirpin.

Sivi yag ve sutu de ilave edip cirpmaya devam edin.

Elenmis un,kabartma tozu,vanilya ve tarcini da ekleyip yavasca karistirin.

Kuru meyveleri unlayin.Yemisleri ve meyveleri de katip yavasca karistirin.

Yaglanip unlanmis kaliba harci dokun.

Isitilmis 175 derece firinda kapagi ilk 25 dakika acmadan kurdan temiz cikana kadar pisirin.

Pisen keki dilediginiz gibi susleyip iyice dinlendikten sonra servis yapin.