

Kori Soslu Kek

Malzemeler

250 gr un
2 cay kasigi kabartma tozu
1 tutam tuz
150 gr esmer seker
125 gr eritilmis tereyagi
3 yumurta
1 corba kasigi kori
125 gr iri dovulmus findik
Kurutulmus meyve

Yapilisi

Firininizi 150°C'de isitin.
Sirasiyla tum malzemeleri ekleyerek kivama gelene kadar cirpin.
Kek hamurunu kaliba yayin ve izgaranin uzerine yerlestirerek firina verin.
150°C'de 1 saat pisirdikten sonra firindan alarak kalip elinizi yakmayacak sicakliga gelince kaliptan cikartin, sogumaya birakin.
afiyet olsun