

Zencefilli Kek

Malzemeler

3 yumurta

1 su b. toz seker

1 su b. ilik sut

Yarim su b. zeytinyagi

3 yemek k. limon suyu

1.5 tatli k. toz zencefil

1 buyuk limon kabugu rendesi

2.5 su b. un

1 cay k. karbonat

2 cay k. kabartma tozu

Yapilisi

Yumurta ve sekeri kopuk kopuk olana kadar cirpin.

Limon suyu ilik sut, limon kabugu rendesi ve yagi koyup karistirin.

Zencefil tozu, , kabartma tozu ve karbonati ekleyin. Son olarak unu ekleyip karisana kadar cirpin.

Yaglanip unlanmis kaliba dokun.

Once 180 derecelik isidaki firina surun. Kabarip kizarmaya baslayinca isiyi 150 ye dusurun.

Kurdan testi yapin. Ici tamamen pismisse firindan alip uzerini bir bezle ortun.