



كُلُوا وَاشْرَبُوا وَلَا تُسْرِفُوا (الأعراف ٣١)
بانو أتابي لذيذ المتواضع من وصفات الأكل

كعك بالخوخ

Erikli Kek



٣ عدد بيض
٥١ كوب ماء سكر
١ كوب ماء زبادي
نصف كوب ماء زيت
١ كوب ماء طحين ال
١ كوب ماء طحين
١ علبة غبار كبريتة
١ علبة فانيليا
١ كوب ماء خوخة مف
للأجل الصالحة:
١ كوب ماء خوخ
٢ ملعقة حساء مسح
١ ملعقة شاي فانيليا

- # يجلد البيض والسكر جيدا مع الخلاط حتى تصبح كريم
- # يضاف عليها كل مواد ماعدا الخوخ؛ يخلط حتى تصبح ناعم
- # وفي الأخير يوضع خوخ مخروح البذور ومقطوعة على ٤-٥ أجزاء؛ ينشر هرج الكعك في كل الأطراف ويخلط بشكل لايسحق الخوخ
- # يطبخ في الفرن ١٨٠ درجة حوالي ٤٥-٥٠ دقائق
- # الخوخ المخرج بزوره يسحب في الخلاط يأتي في حالة جيدا يضاف عليها سكر مسحوق ويغلي مرة واحد ويغلي؛ يضاف فانيليا
- # بعدما خرج الكعك من الفرن برد قلب في العكس؛ يسكب عليها صوص الخوخ المزول؛ انتظارها مدة يقدم للخدمة

ملاحظة: ان طعم كعك الخوخ حامض قليلا