



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SADE KEK

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

6 yumurta
180 g un
150 g toz şeker
½ çay kaşığı limon kabuğu rendesi
Vanilya
Kalıp yağlamak için un ve yağ
Üzerine:
1,5 çorba kaşığı pudra şekeri

Kalıp yağlanır, unlanır. Un ve vanilya elenerek hazırlanır. Yumurtalar yumurta tenceresine kırılır. şeker eklenir. Ilık bir yerde yumurtalar koyulaşıp 2-3 katı kabarıncaya kadar çırpılır. Limon kabuğu rendesi eklenerek 8-10 saniye de onunla çırpılır. Un ve vanilya eklenir, karıştırılır. Kalıbın ¾'üne doldurulur. Önceden 180°C'de ısıtılmış fırında 30-35 dakika pişirilir. 10 dakika bekletilerek ızgara üzerine çıkartılır. Üzerine pudra şekeri elenir. Dilimlenerek servis yapılır.

Not: Eğer renkli isteniyorsa una 1 yemek kaşığı kakao eklendikten sonra elenir, ya da hamurun yarısına elenmiş kakao karıştırılarak iki renkli kek elde edilir. Ceviz ya da fındık eklenecekse unla karıştırdıktan sonra eklenir. İçine çekirdeksiz üzüm, cevizle birlikte eklenebilir.



Fotoğraf "pamuk bilek" tarafından gönderildi. 30.10.2020