



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEK YAPARKEN DİKKAT EDİLECEK HUSUSLAR

- 1 Kek yaparken önce un elenir. Fırın tepsiyi veya kalıp yağlanır. (Margarin kağıdı ile tepsiyi yağlamak yeterlidir.)
- 2 Şekerle yumurta çarpılmadan önce gerekli bütün malzemeler hazırlanır. Şeker, yumurta karışımı yeterli kıvama gelince bekletilmeden diğer malzemeler ilâve edilir. (Bekletilirse sulanır ve kabarmaz.)
- 3 Yumurta alüminyum kaplarda çarpılmaz. (Rengini bozar.)
- 4 Yumurta şekerle yoğurt kıvamına gelinceye kadar çarpılır. Elektrikli çarpıcı yoksa yumurtanın sarısı şekerle, şeker eriyinceye kadar karıştırılır. Aki ayrı bir yerde katı kar haline getirilir. Aklara önce şeker-yumurta sarısı karışımı katıp yedirilir, sonra elenmiş un ilâve edilip kaşıkla karıştırılır.
- 5 Kek hamurları daima ısıtılmış fırına konur. Fırının özelliğine göre hamur hazırlanırken (hazırlama durumu dikkate alınarak) fırın ısıtılır. Isısı ortadan biraz hafif hararete olmalıdır.
- 6 Pişerken fırın kapağı açılmaz.
- 7 Termostatsız elektrikli fırınlar fazla ısındığından hamur pişerken arada bir fırın söndürülüp yakılır.
- 8 Kekler pasta tenceresinde pişiriliyorsa isısı ortadan hafif hararete ayarlanır.
- 9 Kekler soğuduktan sonra kabından çıkarılır. Alt kısmı üste gelmek üzere servis tabağına yerleştirilip üzerine pudra şekeri serpilir.

