



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KITIR KAPLAMALI ÇİLEKLİ KEK

3 adet yumurta
150 gr oda ısısında yumuşatılmış margarin
1.5 su bardağı pudra şekeri
250 gr un
350 gr çilek
1 paket kabartma tozu
1 paket şekerli vanilin
Üzeri için:
1.5 su bardağı ince çekilmiş ceviz içi
70 gr un
40 gr oda ısısında yumuşatılmış margarin
50 gr pudra şekeri
1 çay kaşığı tarçın

Derin bir kabın içine pudra şekeri ve margarin ekleyip mikser yardımıyla krema kıvamına gelene kadar çırpın. Yumurtaları teker teker ekleyip çırpmaya devam edin. Elenmiş un, hamur kabartma tozu ve şekerli vanilini ilave edip tekrar çırpın. Son olarak dilimlediğiniz çilekleri ekleyip spatula yardımıyla karıştırın. 20 cm büyüklüğündeki kelepçeli kek kalıbını yağlayın. üzerine kek hamurunu döküp yayın. üzeri için gerekli olan malzemeleri derin bir kabın içinde elinizle karıştırın. Hazırladığınız kırırlı malzemeyi kek hamurunun üzerine elinizle ufalayıp serpin. önceden ısıtılmış 150 derece fırında 20 dakika pişirin. Daha sonra dereceyi 160 dereceye getirip 35 dakika daha pişirin. Pişen keki fırından hemen çıkarmayın. Fırının ısısında 20 dakika bekletin. Fırından çıkarıp oda ısısında 1-2 sat dinlendirdikten sonra dilimleyip servis yapın.