



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

ALACA KEK

Necip Usta

6 yumurtanın sarısı
6 yumurtanın beyazı
100 gr. toz şeker
100 gr. pudra şekeri
200 gr. yağ
200 gr. elenmiş un
20 gr. elenmiş kakao
Az vanilya

1 adet kek formasının (30 cm. uzunluğunda, 11 cm. genişliğinde, 8 cm. derinliğinde) içini kusursuz biçimde tamamen yağlayınız.

Çukur bir kâbin içine yağı, pudra şekerini, vanilyayı koyunuz. Bir çırpma teli ile 2-3 dakika kuvvetlice çırparak köpürtünüz. Ve sarı yumurtaları karıştırarak teker teker ilâve ediniz ve bir dakika daha karıştırıp teli çıkarınız. Çelik, porselen veya cam çukur bir kaptaki bir yumurta çırpma teli ile veya mikserde yumurta beyazını, toz şekerle çırparak köpürtüp kar haline getirin ve sarı yumurtalı harcın içine boşaltınız ve bir kevgirle çalkalamadan karıştırarak birbirine yediriniz. Sonra başka küçük bir kaba tenceredeki harcın 1/3 ini koyunuz. Çalkalamadan kakaoyu kısa müddetle karıştırınız. Kabin dibine ilk hazırladığınız sarı harcın yarısını koyunuz. Siyah harcı kalın ağızlı bir sıkma torbabasına veya yağlı kâğıttan yapılmış bir külaha doldurunuz. Kalıptaki kek hamurunun tam ortasına boydan boya 25 kuruş kalınlığında sopa gibi sıkınız. Üzerine kalan sarı kek harcını karıştırmadan ilâve ediniz ve kekin üzerinin çatlaması için bir bıçağın burnunu erimiş yağa batırıp tam ortadan boyuna hafifçe çiziniz. Ortadan hızlı fırında 180 derecede 35 dakika pişiriniz.

Not: Unun içine 1 çay kaşığı kabartma tozu karıştırılırsa kek daha fazla kabarır.