



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ANNEMİN KIRMIZI KEKİ

125 Gr Sana Hamurışı  
1 Çay Kaşığı vanilya  
1 Su Bardağı sana yağ  
125 gr Sana Yağı  
1 Çay Kaşığı vanilya  
1 Su Bardağı süt  
0,5 Su Bardağı vişne reçeli suyu  
1 Su Bardağı ayran  
3 Çorba Kaşığı Kreması için un  
2 Adet yumurta  
1,5 Su Bardağı şeker  
1 Su Bardağı şeker  
2 Yemek Kaşığı kakao  
1 Çay Kaşığı kabartma tozu  
2,5 Su Bardağı un

Sana yağı ile Şekeri mikser ile karıştırıp yedirin, üzerine yumurtaları ekleyip karıştırmaya devam edin ve köpürtün. Diğer bir kaptaki ise vişne reçeli suyu ile kakaoyu iyice karıştırın ve asıl kabımıza onları da ekleyin karıştırmaya devam edin. Şimdi ise mikserinizin hızını düşük seviyeye getirerek, az un az ayran ekleyerek 4 ayrı seferde karışıma katın ve karıştırmaya devam ediniz. (Kadife görünümünü vermek için bu işlemi dikkatli uygulayınız) Son olarak vanilya ve kabartma tozunu ekleyip kek için hazırlama aşamasını tamamlıyoruz ve önceden 175 derecede ısıttığımız fırına kek kalıbına boşaltığımız kek içeriğimizi 20-25 dk pişirme süresince fırına veriyoruz.

Krema için: Orta ateşte tencere içinde un ve sütü iyice karıştırıp, topaklanmayı önleyerek karıştırıyoruz ve kıvamı koyulaşınca ocağın altını kapatıp oda sıcaklığına ordanda yarım saat boyunca durmak üzere buzdolabına alıyoruz, tekrar dışarı çıkarıp sıvı sanayağı, şeker ve vanilya eklediğimiz karışımı mikser ile yüksek hızda kabarana kadar çırpıyoruz. Ve son olarak pişen kekimizin üstüne veya istiyorsanız keki enine dilimlere ayırarak arasına sürüp servise sunuyoruz.