



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AŞURELİ KEK

4 adet yumurta
1 su bardağı Pakmaya Pudra Şekeri (120 gr)
100 gr tereyağı
Yarım su bardağı portakal suyu (100 ml)
2 su bardağı un (240 gr)
1 paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
1 paket Pakmaya Şekerli Vanilin
Aşure için:
½ paket Pakmaya Aşure
1,5 su bardağı su (300 ml)

Yarım paket aşureyi 1,5 su bardağı suda pişirin. Ocaktan alın, soğumaya bırakın.

Yumurtaları ve şekeri mutfak robotunda köpük köpük olana dek çırpın.

Benmari usulü eritilmiş tereyağını ve portakal suyunu ekleyin. Birkaç dakika daha çırpın.

En son elenmiş unu, Pakmaya Hamur Kabartma Tozu'nu ve Pakmaya Şekerli Vanilin'i ilave edin. Spatula ile alttan üste doğru havalandırarak karışımı birbirine yedirin.

Kek kalıbına önce aşureli karışımı sonra da üzerine kek hamurunu dökün.

170 dereceye ayarlı fırında 35-40 dakika pişirin. Fırından alın, soğuyunca ters çevirerek servis tabağına aktarın. Dilimleyip servis yapın.

