



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ATOM KEK

- 1 su bardağı soğuk süt
- 1 su bardağı eritilmiş margarin
- 2 çay bardağı şeker
- 2 su bardağı un
- 1 su bardağı ceviziçi
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 1 yemek kaşığı tarçın
- 3 adet muz (ezilmiş)

Toz şeker ve yumurta kremamsı bir kıvam alaka kadar iyice çırpılır sırasıyla eritilmiş margarin, süt, vanilya, ceviz, tarçın eklenerek çırpılmaya devam edilir, un ve kabartma tozu elenerek karışıma eklendikten sonra karışım bir kaç dakika daha çırpılır son olarak ezilmiş muzlarda karışıma eklenir. Hazırlanan karışım 26 cm çapındaki yağlanmış kelepçeli kek kalıbına alınarak önceden 175 derecede ısıtılmış fırında yaklaşık 50-55 dk pişirilir.

Fırından çıkarılan kek bir süre soğumaya bırakılır ardından üzerinde fazlalık yapan kısmı bıçak yardımıyla kesilerek düzeltilir. Kekin düzeltildikten sonra fazla olan parçaları ufalanarak buzluga atılır bu sırada dr. oetker pasta kreması tarifine göre yapılır ardından buzluktaki kek parçalarıyla karıştırılarak kekin kalan kısmının üzerine spatula yardımıyla düzgünce yerleştirilir 2-4 saat dolapta dinlenmeye bırakıldıktan sonra servis yapılır.

