



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## BAŞARILI KEKİN ÖZELLİKLERİ

Nemli olmayan kuru bir kase içine un elenir. Tuz ile kabartma tozu ilave edilir. Tereyağı parça parça un ile birleştirilerek (ince ekme taneleri gibi) Sonra, meyve, şeker ve diğer gereçler ilave edilip iyice karıştırılır. Çarpılmış yumurtalar koyu boza kıvamda karışıma ilâve edilir. Süt gerekirse yavaş yavaş karıştırılarak dökülür. Fırın tepsisine ince bir kâğıt yayılarak veya yağlanmış unlanmış kek kalıbına boşaltılır, önceden ısıtılmış sıcak fırında ısı derecesini ortaya getirerek 30-40 dakika ağzı açılmadan pişirilir. Fırından çıkartılan hamura küçük bir bıçak ucu veya bir şiş batırıldığında ıslak çıkıyorsa olmamış demektir. Kuru ise tam kıvamında olmuş demektir. Fırından çıkarılan kek hava teması ile biraz küçülür. Kalıptan çıkartılmadan önce soğuması için bir süre bekletiniz. Kalıbın yan taraflarından bir bıçak yardımı ile hamuru kalıptan yavaş yavaş esnetiniz. Bu işlemden sonra kalıbı ters olarak döndürerek düz bir tahta üzerine çıkartınız. Izgara üzerinde keki soğumaya bırakınız. (Masaya yapışmaması için) yağlı kâğıtlara sararak kutular veya kapalı cam kaseler içinde muhafaza ediniz. Başarılı bir kekin üstü yumuşak ve her tarafı eşit kahverengi olmalıdır. Üstü hafif kabarmış yuvarlak çatlaklı olmamalıdır. Kekin iç dokusu muntazam olmalı. İçinde iri hava boşlukları olmamalıdır.