



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEZELİ KEK

3 adet yumurta
1 su bardağı süt
1 su bardağı şeker
1 çay bardağı sıvı yağ
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
4 çorba kaşığı kakao
2 su bardağı un
Üzeri için:
3 adet yumurta akı
2 çorba kaşığı pudra şekeri

Öncelikle keki yapmak için yumurtaları, şekerle iyice çırpıyoruz. Üzerine süt, sıvı yağ, un, kabartma tozu, vanilya ve kakao koyup iyice karıştırıp yağlanmış unlanmış dikdörtgen bir fırın kabına koyup 170 derecedeki fırında 20 dakika pişiriyoruz. Bu arada üzeri için yumurta aklarını bir tutam tuzla beraber kar haline gelinceye kadar pudra şekeri de ekleyip çırpıp, pişen kekin üzerine yayıyoruz. Fırını 200 dereceye getirip keki tekrar ızgara kısmında tutup üzeri kızarıncaya kadar pişiriyoruz. Dilimleyerek servise sunuyoruz.