



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİLEK PÜRELİ KEK

- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 2 Su Bardağı un
- 1 Tatlı Kaşığı buğday nişastası
- 1 Paket vanilya
- 1 Paket kabartma tozu
- 1 Çay Bardağı pudra şekeri
- 3 Adet yumurta
- 3 Su Bardağı çilek püresi
- 1 Su Bardağı şeker

Yumurta ve şekeri kabarana kadar çırpın. 2 su bardağı çilek püresi, yağ ve vanilyayı ekleyip karıştırın. En son un ve kabartma tozunu da ekleyip karıştırın. Yağlanmış tepsiye kek hamurunu dökün ve hafifçe tezgahın üzerine 1-2 defa vurun ki hava kabarcıkları çıksın. Önceden ısıtılmış fırında 30 dakika kadar pişirin. Fırından alınca üzerine pudra şekeri serpin. 1 su bardağı çilek püresi, buğday nişastası ve 2 kaşık şekeri tencereye alın, karıştırarak pişirin. Keki servis ederken, dilimlerin üzerine bu sostan dökerek servis edin.