



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ KEK

8 adet taze çilek
3 adet yumurta
2 paket vanilya
Yarım çay bardağı süt
1 paket kabartma tozu
2 su bardağı kepekli un
Yarım çay bardağı sıvı yağı
2 çorba kaşığı toz fındık veya badem
Yarım su bardağından biraz fazla toz şeker

Yumurtaları ve şekeri mikser kullanarak 4-5 dakika çırpın.

Karışım tamamen beyazlaşıp köpük köpük olana kadar karıştırmaya devam edin.

Vanilya, süt ve sıvı yağı da koyup tekrar karıştırın.

Un ve kabartma tozunu karışıma ilave edin.

Unu karışıma yedirene kadar kaşık kullanarak karıştırın.

Daha sonra toz fındık veya bademi de ilave edip karıştırın. Karışımı yağlı kağıt serili kek kalıbının içine dökün.

Çileklerin saplarını ayıklayıp 4 parçaya bölün ve kek karışımınızın üzerine yerleştirin.

Kalıbın üzerini alüminyum folyo ile kaplayın. Önceden 170 derece ısıtılmış fırında kapağını hiç açmadan 35 dakika kadar pişirin.

35 dakikanın sonunda folyoyu kalıptan alın ve kekin içini kontrol edin.

Pişen kekinizi fırından çıkardıktan sonra üzerine pudra şekeri serpererek hemen servis edebilirsiniz, afiyet olsun.

Çilek parçaları, kek pişerken içine gömüldüyse keki fırından çıkarmadan önce, pişmek üzere olan kekin üzerine birkaç parça daha çilek dilimi ekleyin.

Bu işlemi yaptıktan sonra kekinizi fırında 5 dakika kadar tutmanız yeterli olacaktır.

