



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ KEK

- 250 ml sıvı yağ
- 1 su bardağı yoğurt
- 1 kase çilek
- 3 tane yumurta
- 1 su bardağı toz şeker
- 3.5 su bardağı un
- 2 paket vanilya
- 1 limonun kabuğu
- 1 paket kabartma tozu
- 1 çorba kaşığı nişasta (çilekleri bulamak için)

Geniş bir kaba yumurtaları kırıp, üstüne de şeker ilave edin ve iyice çırpma yapın. Sonrasında sıvı yağı ve yoğurdu da ekleyin. Bir süre daha çırpın.

Kabartma tozunu, limon kabuğu rendesini ve vanilyayı da ilave edin. Unu yavaşça ekleyip, karıştırmaya devam edin.

Harcınız kıvam aldıktan sonra un eklemeyi bırakmalısınız. Çileklerinizi küçük küçük doğrayın ve ezilmemelerine dikkat ederek, nişastaya bulayın. Sonra harca ilave edin.

Yağlı ve unlu kek kalıbına, harcınızı boşaltın. 180 derecelik fırında 40 dakika boyunca pişirin.

Kek soğuduktan sonra servis yapın.

