



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİLEKLİ KEK

200 Gr Çilek  
1 Paket Kabartma Tozu  
1 Adet Limon Kabuğu Rendesi  
1 Yemek kaşığı Limonun Suyu  
125 Gr Margarin  
1 Su bardağı Pudra Şekeri  
1 Tutam Tuz  
2 Su bardağı Un  
1 Paket Vanilya  
2 Adet Yumurta

Oda ısısında bekletilip yumuşayan margarin, pudra şekeri ile beraber mikserle krema kıvamına gelene dek çırpılır. Yumurtalar tek tek eklenerek her seferinde çırpılarak karışıma yedirilir. Ardından limon kabuğu rendesi ve limon suyu eklenip karıştırılır. Ayrı bir yerde elekten geçirilen un, vanilya, kabartma tozu ve tuz karıştırılarak yumurtalı karışıma yedirilir. (Karışım, alışılan kek kıvamından daha koyu kıvamlı olur.) Yağlanan kalıba, spatula ile hazırlanan karışım yayılır. Üzerine ortadan ikiye bölünen çilekler aralıklı olarak dizilir. Çileklerin üzerine toz şeker serpilip, önceden ısıtılan 175 derece fırında pembeleşene dek yaklaşık 30-35 dakika pişirilir ve soğutulup servis edilir.

