



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ KEK

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

Hamuru için;
2 adet yumurta
100 gr oda sıcaklığında yumuşamış tereyağı
1 su bardağından bir parmak eksik pudra şekeri (100 gr)
1,5 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Üzeri için;
Çilek
File badem
1 tatlı kaşığı kek hamuru
1 tatlı kaşığı un
Pudra şekeri (piştikten sonra serpmek için)

Öncelikle oda sıcaklığındaki tereyağını ve pudra şekerini krema kıvamına gelene kadar çırpalım. Daha sonra yumurtaları ekleyelim ve 1-2 dakika daha çırpalım. Un, kabartma tozu ve vanilyayı ekleyerek tekrardan çırpalım. 1 kaşık kadar kek hamurunu ayrı bir kaseye alalım. Üzerine un ekleyerek kırıntı haline getirelim. Pişirme kağıdı serdiğimiz kek kalıbına hamuru boşaltalım ve spatula ile düzeltelim. Üzerine dilimlediğimiz çilekleri aralıklı olacak şekilde dizelim ve hafifçe bastıralım. Ardından ayırdığımız kırıntılardan ve file bademden serpelim. Kekimizi önceden ısıtılmış 170°C fırında, alt üst fansız ayarda 35 dakika pişmeye bırakalım. Sürenin sonunda pişen kekimizi fırından alalım ve üzerine pudra şekeri serpererek servis edelim.

