



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEK REÇELLİ KEK

250 gram tereyağı
4 tane yumurta
250 ml süt
1 su bardağı şeker
4 yemek kaşığı kakao
1 paket vanilya
3 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 kase çilek reçeli
Kabı yağlamak için;
1 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı un

Tereyağını bir tavaya alın ve eritin. Ocağın altını kapatın. Tereyağını soğumaya bırakın. Yumurtayı bir kâsede mikserle çirpin ve üstüne toz şeker ilave edip, çırpmaya devam edin. Sütü eriyen tereyağının içine ekleyin ve bu karışımı yumurtayla birleştirip iyice çirpin. Elenmiş unu, kabartma tozunu, vanilyayı ve kakaoyu da karışımınızın üzerine ekleyin. Kek harcınızı mikserle karıştırmaya devam edin. Homojen bir kek karışımı hazırladıktan sonra 1 kâse çilek reçelini de harcınıza ekleyin. Hafif bir şekilde karıştırın. Ardından kek kalıbınızı bir fırça yardımıyla tereyağı ile yağlayın ve unlayın. Karışımı kalıba boşaltın.

Önceden ısıttığınız 170 derece fırında pişirin. Kekinizin pişip pişmediğini anlamak amacıyla orta kısmına bir kürdan batırın. Batırdığınız kürdan kekten temiz bir şekilde çıkarsa, çilek reçelli kekiniz pişmiş demektir. İliyan keki servis yapmak için kalıbı ters çevirin. Kekinizi dilim yapıp servis edebilirsiniz.