



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİLEKLİ YOĞURMA KEK

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

2 su bardağı un  
¼ su bardağı şeker  
1 yemek kaşığı kabartma tozu  
1 çay kaşığı karbonat  
Bir tutam tuz  
6 yemek kaşığı soğuk tereyağı  
Yarım su bardağı ayran  
Yarım su bardağı çilek püresi  
1 su bardağı çilek  
2 armut  
Çilek püresi için:  
1 su bardağı krema  
Yarım su bardağı şeker  
1 su bardağı çilek  
1 çay kaşığı vanilya  
1 tutam toz zencefil

Derin bir karıştırma kabında un, şeker, kabartma tozu, karbonat ve tuzu karıştırın. Küp doğradığınız tereyağını ekleyin. Blender ile krema kıvamına gelinceye kadar karıştırın. Ayranın 3/4'ünü ilave edin. Hamur kıvamına gelinceye kadar çırpmaya devam edin. Hamuru unlu bir tezgah üzerine alın. Merdaneyle açıp bir kalıp yardımıyla dikdörtgenler kesip yağlı kağıt serili fırın tepsisine dizin. Kalan ayranı hamurların üzerine sürün. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında üzeri hafif kızarana kadar yaklaşık 15 dakika pişirin. Çilek püresini hazırlamak için bütün malzemeyi bir karıştırma kabına alın. Mikserle püre kıvamına gelene kadar çırpın. Kekler, yarım ay formunda doğradığınız armutlar ve yıkayıp ayıkladığınız çilekleri bir servis tabağına alın. Üzerine dondurma koyup çilek püresi dökerek servis yapın.

