



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇÖREOTU KEKİ (İNGİLTERE)

- 4 çorba kaşığı tereyağı (yumuşatılmış)
- 1 çay kaşığı limon suyu
- 2 çorba kaşığı su
- 3 yumurtanın sarısı (hafifçe çırpılmış)
- 3 yumurtanın akı
- 150 gr (1/2 su bardağından biraz fazla) toz şeker
- 1 tatlı kaşığı kabartma tozu
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı hindistancevizi rendesi
- 2 tatlı kaşığı çöreotu
- 180 gr (1+1/2 su bardağı) un

Önce fırınınızı orta sıcaklığa (200°C) getirip ısıtınız.

20 cm derinliğinde bir kek kalıbını 1 tatlı kaşığı yumuşatılmış tereyağı ile yağladıktan sonra bir kenara bırakınız. Büyük bir kaseye kalan tereyağı, limon suyunu ve yumurta sarılarını koyduktan sonra bir tahta akı-şeker karışımını bir kenara bırakınız.

Orta büyüklükte bir başka kasede yumurta aklarını yumurta teli ile kar haline gelinceye kadar çırpınız.

Toz şekeri ekledikten sonra 1 dakika daha çırpmaya devam ediniz. Bir madeni kaşıkla yumurta akı şeker karışımını tereyağı-yumurta sarısı karışımına ekleyiniz.

Orta büyüklükte üçüncü bir kasede kabartma tozu, tuz, hindistancevizi rendesi, çöreotu ve unu karıştırınız. Bu karışımı yavaş yavaş büyük kasedeki yağ, yumurta, şeker karışımına katınız.

Karışımı yağlanmış kek kalıbına dökerek fırına koyunuz ve 20-25 dakika, ortasına sokulan bir şiş temiz çıkana kadar, pişiriniz.

Kek pişince fırından alarak servis tabağına koyunuz. Soğuduktan sonra servis ediniz.