



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÜDÜKLÜ TENCEREDE KEK

<https://www.karaca.com>

3 adet yumurta
1 su bardağı şeker
1 su bardağı süt
1/2 su bardağı sıvı yağ
2 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
2 yemek kaşığı kakao
Tencere içi için margarin veya tereyağı

Yumurtaları şekerle birlikte derin bir kabın içerisinde çırpın. Bu işlemi şekerler eriyene kadar yapın.

Sıvı malzemeleri yan, süt ve sıvı yağı ekleyip karıştırın.

Un, kabartma tozu ve vanilyayı ekleyerek karışıma ekleyin ve çırpma işlemine devam edin.

Karışımın yarısını başka bir kaba alın ve içerisine kakao ekleyin. Kakao eklediğiniz karışımı iyice karıştırın.

Düdüklü tencere içerisine margarin yada tereyağı koyup eritin. Yağlı kısmın tencerenin her tarafına yayılmasına sağlayın.

Kek karışımının yarısını düdüklü tencereye boşaltın. Üzerine kakao eklediğiniz karışımı dökün.

Kalan kek karışımını da üzerine ekleyin.

Tencerenin kapağını kapatın ve orta ateşte 30 dakika kadar pişirin.

Keki kontrol edin, kürdan batırarak pişip pişmediğini kontrol edin. Eğer kürdan temiz çıkarsa, kek pişmiş demektir.

Kek piştikten sonra, tencereyi ocaktan alın ve biraz soğumaya bırakın.

Soğuyan keki ters çevirerek servis yapabilirsiniz.

