



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÜDÜKLÜ TENCEREDE GAZOZLU KEK

- 3 adet yumurta
- 2 su bardağı un
- 2 su bardağı tozşeker
- 1 şişe gazoz
- 1 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu

Şekeri ve yumurtayı porselen bir kâseye koyup, şeker eriyinceye kadar karıştırınız.

Bu karışıma gazozu, arkasından hemen vanilya, kabartma tozu karıştırılmış unu koyup, halloluncaya kadar karıştırınız.

Düdüklü tencereyi erimemiş yağla bolca yağlayıp, unlayınız.

Keki düdüklü tencereye boşaltınız.

Düdüklü tencerenin kapağını kapatınız.

Tencereyi hafif ateş üzerine koyup, 30-35 dakika pişiriniz.

Tencereyi ateşten alıp hafif ılık hale gelinceye kadar bekletiniz.

Sonra kapağı açıp, keki kuru bir yere ters çeviriniz.

Not: Düdüklü tencerede pişirilen keklerin üstü pek kızarmaz. Bunları kızartmak istediğiniz zaman elektrikli ızgarayı kekin üstüne koyup (değmeyecek şekilde) 2-3 dakika tutup, keklerin üstünü kızartabilirsiniz. Veya böyle keklerin üzerine krema sürüp pasta gibi hazırlayıp ikram edebilirsiniz. Düdüklü tencerede keki pişirirken tencerenin düdüğünü koymayınız. Buhar çıkarak pişsin.