



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EV YAPIMI KEK

3 adet yumurta
1 su bardağı toz şeker
1 su bardağı süt
1 su bardağı sıvı yağ
2,5 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilin
2 yemek kaşığı kakao (isteğe bağlı)
İsteğe bağlı malzemeler:
Ceviz, fındık, kuru üzüm, limon kabuğu rendesi veya damla çikolata

Fırını önceden 180 dereceye ayarlayın ve ısıtın.
Derin bir karıştırma kabında yumurta ve şekeri mikserle beyazlaşıp köpük köpük oluncaya kadar çırpın.
Bu işlem kekin daha kabarık olmasını sağlar.
Karışıma süt ve sıvı yağı ekleyip düşük hızda çırpıma devam edin.
Ayrı bir kapta un, kabartma tozu ve vanilini karıştırın.
Eğer kakaolu yapmak istiyorsanız, kakaoyu da ekleyin.
Bu kuru karışımı eleyerek sıvı karışıma yavaşça ilave edin.
Mikser yerine spatula veya tahta kaşıkla karıştırarak homojen bir hamur elde edin.
Ceviz, fındık veya kuru üzüm gibi malzemeler eklemek istiyorsanız, hamura ekleyin ve nazıkçe karıştırın.
Kek kalıbını yağlayın ve unlayarak kekin yapışmasını önleyin.
Hazırladığınız hamuru kalıba dökün ve üstünü düzeltin.
Önceden ısıtılmış 180 derece fırında yaklaşık 35-40 dakika pişirin.
Kürdan testi yaparak kekin içinin pişip pişmediğini kontrol edin (kürdan temiz çıkıyorsa kek hazır demektir).
Fırından çıkardığınız keki kalıbında 5-10 dakika bekletin.
Daha sonra dikkatlice çıkararak tamamen soğumasını sağlayın. Dilimleyerek servis edin.

