



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

GOFRETLİ KEK

3 adet yumurta
1 su bardağı pudra şekeri
Çeyrek çay kaşığı tuz
1 su bardağı süt
Yarım su bardağı ayçiçek yağı
1 paket vanilya
1,5 paket kabartma tozu
3 su bardağı un
Arası için:
8-10 adet gofret
1,5 çay bardağı kuru üzüm

Yumurtanın beyazları ve sarıları birbirinden ayrılır.
Beyazların üzerine şeker konur, mikserle 4-5 dakika çırpılır.
Sarıların üzerine tuz katılır, dağılana kadar karıştırılır.
Daha sonra yumurta beyazı ve sarısı birleştirilir. Üzerine süt ve sıvı yağ konur, çırpılır.
Elenmiş un, kabartma tozu ve vanilya katılır, fazla karıştırmadan pürüzsüz bir karışım elde edilir.
Yağlanmış kek kalıbına kek harcının yarısı dökülür. Üzerine ufalanmış gofret ve kuru üzüm yerleştirilir.
Kalan kek harcı da dökülür, kaşıkla düzeltilir.
Kek önceden ısıtılmış fırında 170 derece fırında 50-55 dakika pişirilir.
Fırından çıkınca 10 dakika dinlendirilir. Servis tabağına ters çevrilir.

Not: Kekin içinde yer alan gofret piştikten sonra farkedilmez, ancak lezzetini bırakır.

[ML® Gofretli Kek için tıklayın](#)



ML® Gofretli Kek (görsele)