



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GÖKKUŞAĞI KEKİ

<https://www.sabah.com.tr>

Bu keki yapabilmek için önce çeşitli renklerle karıştırdığımız kek harçlarını, ayrı ayrı sıkma torbalarına dolduruyorsunuz.

Ardından bir fırın tepsisine renkleri sırasıyla sıkıyor, önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında pişiriyorsunuz. İsterseniz keki kare kare dilimleyerek, isterseniz de üzerine pasta kreması döküp rulo haline getirerek servis yapabilirsiniz.

Not: Böyle rengarenk kekler, daha çok yabancı pasta mutfaklarında karşımıza çıkıyor. Ancak son yıllarda ülkemizde de popüler olmaya başladı. Çoğu anne belki "Ben çocuğuma gıda boyası yedirmek istemiyorum" diyebilir. Aslında kekin içine yarım çay kaşığından bile daha az gıda boyası koyuyorsunuz. Yine de aranızda gıda boyası kullanmak istemeyen anneler varsa, onlara doğal yollardan da rengarenk kekler yapabileceklerini söyleyebilirim. Çocuğunuza; ıspanak püresinden yeşil, yabanmersini ilavesiyle mor, pancar püresi ile pembe, limon şurubu ile sarı renkli alternatifler hazırlayabilirsiniz. Hatta onlarla birlikte yaparak bu aktiviteyi tam bir şölene de çevirebilirsiniz. Çocuğunuza özel olarak alacağınız bir mutfak önlüğü ve kafasına geçireceğiniz bir keple bu aktivitenin ruhunu tam hissetmesini sağlayabilirsiniz. Ardından çikolatalarla kekinizi süsleyebilirsiniz.