



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HAFİF SADE ÇIRPMA KEK

Necip Usta

7 yumurtanın sarısı  
60 gr. pudra şekeri  
1 çay kaşığı rende limon kabuğu  
1/4 çay kaşığı vanilya  
7 yumurtanın beyazı  
100 gr. toz şeker  
140 gr. un  
20 gr. erimiş suyu alınmış yağ

1 adet kek formasının (18 cm. uzunluğunda, 11 cm. genişliğinde, 8 cm. derinliğinde) içini kusursuzca ve tamamen yağlayınız.

Çukur bir çelik, porselen veya cam kaptay veya mikserde yumurta sarısı, pudra şekeri, vanilya ve rende limon kabuğunu ilâve edip çırpma teli ile iyice çırpılarak köpürtünüz. Yumurta akını ve toz şekeri mikserde iyice köpürterek kar yapınız. Bir kevgirle çalkalamadan çukur bir kabın içinde çırpılmış yumurta sarılarının üzerine unu ilâve edip dikkatlice karıştırın. Sonra yumurta akını ve yağı karıştırıp kek formasına doldurup ortadan hızlı 180 derece fırında 30 dakika pişiriniz. Fırından çıkararak formayı yan çevirip 30 dakika dinlendiriniz. Formadan çıkarıp serin yerde muhafaza ederek arzu ettiğiniz zaman servis ediniz.