



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAKULELİ KEK

1 tatlı kaşığı tereyağı + 1 tatlı kaşığı un, kalıp için
1 bardak ılık süt + 2 yemek kaşığı taze sıkılmış limon suyu
170 gr tereyağı, oda ısısında
2 bardak toz şeker
1 limonun rendelenmiş kabuğu
4 yumurta, oda ısısında
1 tatlı kaşığı vanilya özütü veya 1 paket vanilya
3 bardak un
1 yemek kaşığı kakule tozu (ayrıntı tarif sonunda)
1 paket kabartma tozu
Üzerine:
1 yemek kaşığı pudra şekeri

Kalıba tereyağı sürüp un serpin ve unun fazlalığını silkeleyip atın.

Süte limon suyunu ekleyip karıştırın ve hafif koyulaşana kadar yaklaşık 20 dakika kenarda bekletin (bu işlemi buttermilk olarak adlandırıyoruz, kekin yumuşacık olmasını ve daha çok kabarmasını sağlıyor).

Oda ısısındaki tereyağı, toz şeker ve rendelenmiş limon kabuğunu karıştırma kabına alın ve kremamsı hale gelene kadar mikserin yüksek deviri ile çırpın. Yumurtalar ve vanilya özütünü ekleyerek 3 - 4 dakika daha çırpın. Süt ve limon suyu ile hazırladığınız buttermilk i ilave ederek kısa süre çırpın. En son un, kakule tozu ve kabartma tozunu harmanlayıp eleyerek sıvı karışıma ekleyin ve homojen hale gelene kadar karıştırın.

Kek hamurunu kalıba aktarip üzerini spatula yardımıyla düzeltin.

170 derecede fanlı ayarda önceden ısıtılmış fırında 45 - 50 dakika pişirin. Kürdan testi yapın, kürdan temiz çıkarsa pişmiş demektir, gerekirse fırın ısı ayarını 160 dereceye düşürerek 10 dakika daha pişirin. Keki fırından çıkartıp yaklaşık 15 dakika sonra kalıptan servis tabağına geçirin, soğuyunca üzerine pudra şekeri serperek dilediğiniz gibi dilimlere ayırın.

