



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KALPLİ ÇİLEKLİ KEK

2 adet yumurta
100 gr margarin
1 su bardağından 1 parmak eksik pudra şeker
1,5 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 tatlı kaşığı vanilya
8-10 tane çilek

Oda sıcaklığında yumuşamış margarin ve şekerini tam olarak karışana kadar çırpın.

Yumurtaları kırıp 2 dakika kadar çırpın

Un, kabartma tozu ve vanilyayı ekleyip yeniden çırpın. Kek hamurundan çok daha kıvamlı olacak.

Seramik kalıp kullanırsanız yağlamadan, normal tepsi kullanırsanız yağlayıp unlayarak kek hamurunuzu döküp yayın.

Çilekleri ikiye bölüp hamurun üzerine aralıklı olarak dizin. Hafifçe bastırın.

Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırına sürün.

Kabarmaya başlayınca ısıyı 160 dereceye düşürün.

Kızarıncaya fırından alın. Üzerine pudra şekerini serpin.

