



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KEK HAMURU ÖZELLİKLERİ

Kek hamuru, pandispanya hamuruna nazaran içine, konan; meyve, fındık, badem, üzüm, tereyağı nedeni ile biraz daha ağırdır.

Bazen ekonomik yönü dikkate alınarak daha az yumurta konur. Süt, yoğurt gibi maddelerle kabarması için kabartma tozu ilâve edilmektedir. Bazı hallerde yumurtanın sarısı ayrı beyazı ayrı çarpılarak birbirine karıştırılır. Pandispanya bir hafta saklanabilir. Kekler ise 3-4 gün içinde yemelidir. Bu hamurların hepsi kalıplarda veya derin tepsilerde altına kâğıt yayılarak pişirilir.
