



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KEK HAZIRLAMANIN PÜF NOKTALARI

Şeker ve yumurta birlikte çırpılır. Kıvamını anlamak için çırpma telinden düşen damlalar çırpılan hamurun üzerinde çok kısa bir zaman duruyorsa kekin çırpması tamamlanmıştır. Ya da çırpılan yumurta ve şeker boza gibi olmuşsa kıvamındadır.

Kekin unu daima birden dökülür ve un döküldükten sonra fazla çırpılmaz.

Kabartma tozu ve un daima birlikte kullanılır.

Kek hamurunu kalıba dökmeden önce yağlanır, toz şeker serpilir ve hamur beklemeden sıcak fırına konur.

Fırın soğuk olursa kek çöker.

Kek hamuru cam kaplarda çırpılır. Kesinlikle alüminyum kaplarda çırpılmaz.

Kek hamuru ilk önce 180° de, sonra yavaş yavaş derecesi düşürülerek pişirilir. Fırın ısısı: 50° -100° hafif hararettir; 100° -200° orta hararettir; 200° -250° çok sıcak hararettir.

Fırın kapağını da sık açmak kekin çökmesine sebep olur.

Kekin içine konulan meyvelerin dibe çökmemesi için meyveler iyice kurulanmalı unla karıştırıldıktan sonra kek hamuruna eklenmelidir.