



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KEK KALIBINDAN KEK ÇIKMIYORSA

Keki hiç bozmadan kalıptan çıkartmak zor gibi görünür. Ancak kolayı var! Keki fırından aldıktan sonra, 15 dakika kadar ıslak bir bezin üzerinde bekletin. Sonra bıçağı kekin çevresinde dolaştırarak kalıbı ters çevirip, keki çıkartın. Tabii, keki pişirmeden önce kalıbını yalamayı ya da alana yalı kağıt sermeyi de unutmayın! Kekin kalıba yapışmaması için bir başka önerimiz daha var: Hazırladığınız hamuru dökmeden önce kalıbı sıcak suya batırıp çıkarırsanız kek çok daha kolay çıkar ve dilimlenir. Ya da daha kolayı kalibin altına ıslak bir bez yayıp biraz bekletin.