



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KEK

Türk Kadınının Tatlı Kitabı

Türkiye Şeker Fabrikaları Genel Müdürlüğü 1966

310 g Un (6.14 fincan)

300 g Sana (15 çorba kaşığı)

320 g Pudra Şekeri (13 fincan)

6 tane Yumurta

1 tane Limon kabuk rendesi

2 kahve kaşığı kabartma tozu veya Karbonat

Bir tencereye; ılıkça bir yerde bırakılarak eritmeden gevşetilmiş 300 g Sana (15 çorba kaşığı) koyunuz ve rengi açılıncaya kadar tahta bir kaşıkla aşağı yukarı 5 dakika dövercesine karıştırınız.

Bilâhare, bu yağ 320 g pudra şekeri (13 fincan) eledikten sonra 5 dakika daha karıştırmak suretiyle şekeri yağ ile birbirine hallediniz. Müteakiben; 6 tane yumurtanın her birinin sarısını teker teker ilâve edip bir taraftan da karıştırmak suretiyle bütün yumurta sarılarını mahlûta yediriniz. Yumurta aklarını da ileride kullanmak üzere diğer bir kaba koyunuz.

Bilâhare, 1 tane limonun kabuk rendesini de ilâve edip tekrar bir karıştırdıktan sonra ileride kullanmak üzere bir tarafa bırakınız.

Diğer taraftan, bir kaba koymuş olduğunuz yumurta aklarını yumurta vurmaya mahsus telle, iyice köpürtüp beyaz bir hâl alıncaya kadar aşağı yukarı bir çeyrek saat dövdünüz.

Müteakiben, evvelce hazırlamış olduğunuz şekerli yağlara, 310 g un (6.1/4 fincan), 2 kahve kaşığı karbonat ile yumurta akı köpüğü ilâve edip iyice hallettikten sonra yağlanmış kek kalıplarına dökünüz ve orta ısıdaki fırında 45-50 dakika kadar pişirilmesini müteakip soğutunuz ve servis yapınız.