



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEK PERA PALAS

Kullanılacak Malzemeler

- 4 adet yumurta (oda sıcaklığında)
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 su bardağı sıvıyağ
- 1 su bardağı ılık süt
- 4-5 yemek kaşığı kakao
- 2 su bardağı un
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- Üzeri için: 8 yemek kaşığı pudra şekeri
- Üzeri için: 3 yemek kaşığı ılık su
- Üzeri için: 7-8 adet fındıklı akide şekeri

Hazırlanma Şekli

10 KİŞİLİK

- . Öncelikle keki hazırlamak için, derin bir karıştırma kabına yumurtaları ve toz şekeri koyun. Mikserin yüksek devriyle en az 3-4 dakika çırpın.
- . Sonra, sıvıyağ ve ılık sütü ekleyerek 2-3 dakika daha çırpın.
- . Diğer taraftan, başka bir derin kapta kakao, un, kabartma tozu ve vanilyayı elinizle iyice harmanlayın.
- . Şimdi, bu unlu karışımı yumurtalı harcın içine aktarın ve 2-3 dakika daha çırpıma devam ederek tüm malzemelerin birbiriyle iyice özleşmesini sağlayın.
- . Koyu boza kıvamındaki pürüzsüz kek hamurunu iyice yağladığınız ortası delik bir kek kalıbına aktarın.
- . Yaklaşık 5-10 dakika önceden 175 dereceye ayarlanmış fırında 35-40 dakika pişirin.
- . Bir taraftan da "glazür" denilen sosu hazırlamak için, pudra şekeri ve ılık suyu iyice çırpın.
- . Katı kıvamlı ve aynı zamanda akıcı olan bu sosu fırından çıkardığınız sıcak kekin üzerine gezdirin.
- . Fındıklı akide şekerlerini iyice döverek üzerine serpiştirin.
- . Ilık ya da soğuk olarak sevisе sunun.