



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KEK YAPMANIN PÜF NOKTALARI

Islak malzeme ve kuru malzemeyi ayrı ayrı hazırlamak ve şekeri ıslak malzeme ile birlikte kullanmak.

Unu ve kabartma tozunu eleyerek kullanmak.

Yumurta ve şekeri 6-8 dakika şeker tamamen eriyinceye ve karışım köpüklenene kadar çırpmaya devam etmek.

Islak ve kuru karışımı mikser ile değil, spatula ile karıştırarak yavaş yavaş, yumurtalı karışımı söndürmeden karıştırmak.

Kalıbı yağlamak ve 2/3'ünden daha fazla kek hamuru aktarmamak.

Kek pişme süresinin 2/3'ü geçmeden fırın kapağını açmamak.

Her zaman önceden tarifte önerilen ısıda ısıtılmış fırında pişirmek.

Tariflerin başarısı için genel olarak önce malzemeleri ölçüp hazırlamak, mutfak tartısı ve sıvı ölçer kullanmak.

Mutfağın çok sıcak olmaması.

Kabartma tozunun daha iyi performe etmesi için, hazırlanan kek hamurunu bekletmeden, önceden hazır olan kalıba döküp hemen fırına vermek.