



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEK YAPMANIN PÜF NOKTALARI

Çay saatlerinin lezzetli eşlikçisi kekler, birbirinden farklı çeşitlerle hazırlanır. Her kekin dokusu, lezzeti, malzemeleri ve sunum şekli bir diğerinden farklı olabilir. Pişirirken iyi sonuç almak için, malzemenin gramajı, lezzet uyumu ve kullanım şekli doğru ayarlanmalıdır.

Fırına atıldığı anda mis gibi kokmaya başlayan, nefis kekler yapmak için bilinmesi gereken püf noktaları var. Kek yaparken bazı noktalara dikkat edilmezse, tüm malzemelerin çöpe gitme ihtimali doğar..

Kek hazırlarken kullanacağınız malzemenin oda sıcaklığında olmasına dikkat edin.

Kek için önce yumurtaları çırpıp, şekeri ekleyin ve birlikte yeniden çırpın. Daha sonra sıvı yağ, süt gibi sıvı malzemeleri, en son da unu ekleyin.

Kekinizi mikserle çırpacaksanız karıştırma işlemine düşük devirde başlayıp daha sonra yüksek devirde devam edin. Harca un ekledikten sonra ise mikserin düşük devrini kullanın.

Kekinize ekleyeceğiniz unda topak kalmaması için eleyerek harca katın.

Kabartma tozunu da unla birlikte elerseniz harca eşit olarak dağılır ve kekiniz daha iyi kabarır.

Kek yaparken meyve, fındık, ceviz gibi malzemeler kullanacaksanız hamurun yarısını ayırın. Kalan hamura bu malzemeyi ekleyip karıştırın. Kalıba önce ayırdığınız sade hamuru, daha sonra malzemeli olanı dökün. Bu şekilde hazırladığınız malzemelerin dibe çökmesini önlemiş olursunuz.

Kekin kalıptan kolay çıkması için kalıbı önce yağlayın, sonra unlayın ve üzerine hamuru dökün. Kalıba aldığınız hamuru bekletmeden fırına verin.

Kek pişirirken fırını önceden ısıtın. 180 derece, 40-45 dakika kek pişirmek için idealdir.

Pişme esnasında fırının kapağını açmayın. Kekiniz kabarmaz.

Pişip pişmediğini anlamak için kekin orta kısmına bir kürdan ya da bıçak batırın. Hamur bulaşmadan temiz olarak çıkıyorsa kekiniz pişmiş demektir.

Keki fırından çıkardıktan sonra kalıbın içinde soğutun. Kalıptan çıkarmak için silkeleyin, eğer bu şekilde çıkmıyorsa bir bıçağın ucunu kalıbın kenarlarına gezdirerek kalıptan ayırın.

