



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KÜLAHTA KEK

<https://www.sabah.com.tr>

Kek için:

1/3 su bardağı kakao

3/4 su bardağı un

3/4 su bardağı pudraşekeri

1 çay kaşığı kabartma tozu

Bir tutam tuz

1/4 su bardağı ılık su

2 çorba kaşığı zeytinyağı

7 adet külah

Buttermilk için:

1 su bardağı süt

1 çorba kaşığı limon suyu

Üzeri için:

Krem şanti

Öncelikle buttermilk için sütü ısıtıp içine limon suyu ekleyin ve tencerenin kapağını kapatıp, kesilmesini bekleyin. Sütün içindeki kesilmiş parçaları ayırmak için ince telli süzgeçten geçirin ve bir kenara alın. Kek için kakao, un, pudraşekeri, kabartma tozu ve tuzu derin bir kaptaki karıştırın. Buttermilk hazırlarken süzgeçte kalan kesilmiş süt parçalarını, ılık suyu ve zeytinyağını kuru malzemeye ekleyin ve iyice karıştırın. Külahların 2/3'sini doldurun ve önceden ısıtılmış 180 derece fırında 15-20 dakika pişirin. Oda sıcaklığında soğutun ve üzerine krem şanti sıkıp servis yapın.

