



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MADEN SULU KEK

Kek için:

5 adet yumurta sarısı
1,5 su bardağı toz şeker
125 gram oda sıcaklığında margarin
125 gram oda sıcaklığında tereyağı
1 su bardağı maden suyu
1 kahve fincanı süt
3 çorba kaşığı rom
1 su bardağı toz antepfıstığı veya fındık
1 paket vanilya
2 paket kabartma tozu
3,5 su bardağı un

Üzeri için:

5 adet yumurtanın akı
Bir tutam tuz
2 çay bardağı toz şeker
1,5 su bardağı hindistancevizi

Süslemek için:

Hindistancevizi
Toz antepfıstığı

Kek için yumurta sarısı ve toz şekeri derin bir kaptan çırpıcı ile iyice çırpın. İçine margarin, tereyağı, madensuyu, rom, süt ve toz antepfıstığı veya fındığı katıp, karıştırın. Kabartma tozu, vanilya ve unu kattıktan sonra tüm malzemeyi iyice karıştırın. Hazırladığınız karışımı iki adet yağlanmış baton kek kalıbına paylaştırın. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında fırının kapağını açmadan 40 dakika kontrol ederek (keke bir kürdan batırın, kürdan temiz çıkıyorsa pişmiş demektir) pişirin. Diğer taraftan üst malzemesi için yumurta aklarını tuz ve toz şeker ile birlikte kar haline gelene kadar mikserle çırpın. Hindistancevizini ekleyin ve şöyle bir karıştırdıktan sonra pişip, soğuyan keklerin üzerine paylaştırın.

Önceden ısıtılmış 175 derece fırına verip, 10 dakika daha pişirin. Fırından alıp soğuttuğunuz kekleri kalıptan çıkarıp, üst malzemeli kısımları birbirine değecek şekilde üst üste koyun ve tek bir kek haline getirin. Üzerini hindistancevizi ve antepfıstığı ile süsleyin. Dilimleyip servis yapın.



