



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PERİ KEK

Malzeme:

2,5 su bardağı Bizim Mutfak Un
1 su bardağı Bizim Mutfak Pudra Şeker
150 gram Teremyağ
165 ml süt
3 adet yumurta
1 çay kaşığı Bizim Mutfak Vanilya
Süslemek için :
çilek reçeli
2/3 su bardağı krema
Renkli şekerleme

Fırını 180 derecede ısıtın. 12 delikli kek kalıbının içine kağıt kalıpları yerleştirin. Büyük bir kabın içine unu, pudraşekerini, tereyağı, sütü, yumurtaları, limon kabuklarını ve vanilyayı koyun. Mikserle düşük ayarda 1 dakika kadar ya da karışım homojenize olana kadar karıştırın. Yüksek devire alıp koyulaşana ve tereyağı iyice yok olana kadar karıştırın. Kağıt kalıplara kaşık yardımıyla karışımı paylaştırın. 20-25 dakika kabarıp rengi altın rengine dönene kadar pişirin. Şekerlemeleri düz bir tabağa koyun. Keklerin her birinin üzerinden yuvarlak dilim çıkarın. Bu dilimi 2'ye bölün. Her parçayı önce reçele ardından şekerlemelere bulayın. Kek parçaları iyice şekerlemelerle kaplansın. Keklerin üzerine krema koyun. Şekerleme parçalarını da onun üzerine yerleştirin ve bir parça çilek reçelini en üste koyup servis yapın.