



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

POUND KEK

225 gram tereyağı (oda sıcaklığında yumuşamış)

225 gram toz şeker

4 büyük yumurta

225 gram un

1 çay kaşığı vanilin özü

Bir tutam tuz

Fırını önceden 170 °C'ye ısıtın. Kek kalibnızı yağlayın ve hafifçe unlayın.

Büyük bir kase içinde yumuşamış tereyağı ve toz şekeri krema kıvamına gelene kadar iyice çırpın.

Yumurtaları, birer birer ekleyerek her eklediğinizde iyice karıştırın.

Vanilin özü ve bir tutam tuzu ekleyin, karıştırın.

Unu azar azar ekleyin ve karışım homojen olana kadar karıştırmaya devam edin.

Hazırlanan hamuru yağladığınız ve unladığınız kek kalıbına dökün.

Önceden ısıtılmış fırında ortalama 50-60 dakika boyunca veya kürdan batırıldığında temiz çıkana kadar pişirin.

Pişirme süresi fırının özelliklerine bağılı olarak değişebilir, bu nedenle ara sıra kontrol edin.

Kek fırından çıktıktan sonra, kalıpta biraz soğumasını bekleyin. Ardından keki kalıptan çıkarıp tamamen soğumaya bırakın. Sonrasında dilimleyip servis edebilirsiniz.

