



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SADE HAFİF KEK

Necip Usta

4 bütün yumurta
190 gr. toz şeker
1/2 çay kaşığı rendelenmiş limon kabuğu
Az vanilya
190 gr. un
150 gr. suyu alınmış erimiş sıcak yağ

1 adet kek formasını (18 cm. uzunluğunda, 11 cm. genişliğinde 8 cm. derinliğinde) içini kusursuz olarak tamamen yağlayınız.

Küçük çukur bir kaba çelik veya porselen veya pyrex cama yumurtayı kırıp şeker ve vanilyayı ilâve ediniz. Bir çırpma teli ile yumurtalı tencereyi hafif sıcak bir suyun içine oturtunuz ve hafif hafif çırpılarak yumurtayı pişirmeden ısıtıp ve suyun içinden çıkarınız ve kuvvetlice çırpılarak veya mikserde çırpılarak yumurtayı iyice kabartınız. Yumurta o derece kabarmalıdır ki teli havaya kaldırdığınız zaman telden düşen yumurtalar yumurtanın üzerinde resim gibi kalmalıdır. Bu şekilde yumurta hazır demektir. Sonra çırpma telini çıkarıp bir kevgirle çalkalamadan dikkatlice karıştırarak evvelâ unu sonra yağı yediriniz. Kalıba doldurup ortadan hızlı 180 derece fırında 30 dakika pişiriniz.

