



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SADE KEK

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

Kek:

4 yumurta

2 su bardağı toz şeker

1 su bardağı süt

125 g yumuşak margarin veya tereyağı

0,5 su bardağı sıvı yağ

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

1 portakal kabuğu rendesi veya limon kabuğu rendesi

1 paket Dr. Oetker Sade Kek Karışımı

Üzeri için:

1 yemek kaşığı Dr. Oetker Pudra Şekeri

Kalıp:

Dilimli derin kek kalıbı (Ø 24 cm)

Kalıbı margarin ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden çalıştırın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Yumurta ve şekeri beyazlaşmaya kadar 3-4 dakika çırpın. Süt, margarin veya tereyağı, sıvı yağ, şekerli vanilin, portakal veya limon kabuğu rendesi ve sade kek karışımını ilave edip önce düşük sonra yüksek devirde 3 dakika daha çırpın. Kalıba dökün ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 50 - 60 dakika

Fırından aldığınız keki 10 dakika bekletip kalıptan çıkartın. Soğutup üzerine pudra şekeri serpin ve dilimleyerek servis yapın.

