



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SADE KEK

3 adet yumurta  
1 su bardağı şeker  
Yarım su bardağı sıvı yağ  
1 su bardağı süt  
1 paket kabartma tozu  
1 paket vanilya  
Un (yaklaşık 2,5 su bardağı kadar)

İlk olarak kekimizin hamurunu hazırlıyoruz.  
Yumurta ve şeker iyice beyazlaşmış köpük köpük oluncaya kadar çırpılır.  
Daha sonra diğer malzemeler süt, sıvı yağ ilave edilir ve tekrar çırpılır.  
Kuru malzemeleri kabartma tozu, vanilya ve unu eyleyim.  
Kuru malzemeleri ilave etmekte fayda var.  
Bu şekilde kabarmış yumuşacık kekler hazırlanır.  
Kek hamurumuz hazır.  
Kekimizi pişmeye bırakıyoruz.  
Hazırladığımız sade kek hamurunu yağlanmış kek kalıbına dökülür.  
160 derecede önceden ısıtılmış fırında yaklaşık 50 dk kadar kontrollü bir şekilde pişirilir.  
Pişirme esnasında ilk 30 dk kapağı açmayalım.  
30 dk sonrasında da kabarmış ve üzeri pembeleşmiş kekimizi gözlemlemeye başlayabilirsiniz.  
Kenarlar kalıptan ayrılmış kekimizi kürdan testini de yaptıktan sonra fırından alıp soğumaya bırakabiliriz.  
Pişen keki kalıptan çıkartıyoruz.  
Fırından aldıktan en az 15 dk kadar sonra ilk sıcaklığı çıkan yumuşacık sade keki kalıptan çıkartabilirsiniz.  
Sıcak keki kalıptan çıkartırsanız kekiniz parçalanabilir.  
Soğuyan keki dilimleyerek servis edebilirsiniz.

