SADE KEK

5 adet yumurta
5 çorba kaşığı un (150 gr.)
5 çorba kaşığı tozşeker (125 gr.)
Yarım paket kabartma tozu
Limon kabuğu rendesi
Vanilya

Yumurtaları yumurta tenceresine kırınız.
Şekeri de yumurtalara ilâve edip çok hafif bir ateş üzerinde çarparak ezilmiş yoğurt kıvamına getiriniz. Varsa mikserde çarpınız.
Ateşten alıp içerisine kabartma tozu, vanilya, limon kabuğu karıştırılmış ve elenmiş unu ilâve ediniz.
1-2 defa karıştırarak unu yediriniz.
Yağlanmış ve altına kâğıt konmuş kek veya pasta kalıbına yarıya kadar dökünüz.
Isıtılmış fırına koyup, 30-40 dakika pişiriniz.

Not: Bu kek veya pasta humuru bütün pastaların ana hamurudur. Sade olduğu gibi, bazen una kakao, badem, ceviz, fındık vb. konarak da çeşitli kek ve pasta hamurları yapılır. İçine konan maddeye göre isim alır. Örneğin, kakaolu pasta, cevizli kek vb. gibi. Bu malzemelerden birini ilâve ederken konacak miktar kadar unu azaltmak gerekir.

© lezzetler.com tarif no:65857 • adı:Sade Kek • gönderen:şıkşık • indirme tarihi:07.05.2024 - 01:49