



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞAFAK KEKİ

250 gr (17 çorba kaşığı) + 1 tatlı kaşığı tereyağı
250 gr (1 su bardağı) şeker
6 yumurtanın sarısı
6 yumurtanın akı
350 gr (3 su bardağı) un
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
1 çay kaşığı vanilya esansı
3 damla kırmızı şeker boyası
Şeker kaplaması:
2 damla kırmızı şeker boyası
2+1/2 su bardağı fondan

Önce, fırınınızı orta sıcaklığa (180° C) getirip, ısıtınız. 1 tatlı kaşığı tereyağıla 20 santimlik bir pasta kalıbını yağlayıp, bir kenara bırakınız.

Büyük bir kasede kalan 250 gr (17 çorba kaşığı) yağı ve şekeri tahta kaşıkla, karışım hafif ve köpüklü bir krema haline gelene kadar dövdünüz. Yumurta sarılarını teker teker ekleyip, sürekli karıştırarak pürüzsüz bir bulamaç elde ediniz. Unu ve kabartma tozunu bulamacaya eleyerek, azar azar ve sürekli karıştırarak ekleyiniz.

Büyük bir kasede yumurta aklarını yumurta teli ya da elektrikli çırpıcıyla kar haline getiriniz.

Madeni bir kaşıkla yumurta aklarını unlu karışıma ekleyiniz. Hamuru iki orta boy kaseye eşit olarak ayırınız.

Kaselerin birine vanilya esansını ötekine kırmızı şeker boyasını ekleyiniz.

Bir çorba kaşığıyla, sırayla bir kaşık beyaz bir kaşık pembe hamurdan alarak yağladığınız kalıba koyunuz. Bu işlemi bütün hamuru bitirinceye kadar tekrarlayıp, üstünü bir bıçağın sırtıyla düzeltiniz. Kalıbı fırının ortasına koyup, 1,5 saat yada şiş batırıldığında temiz çıkana kadar pişiriniz.

Keki fırından alıp 15 dakika bekletiniz. Kalıbın iç kenarında çepeçevre bıçak geçirerek keki gevşetip, tel ızgaraya çıkarınız.

Fondanı küçük bir kaseye koyup, içine kırmızı şeker boyasını katarak tahta kaşıkla karıştırınız.

Kek soğuyunca, şeker kaplamasını üstüne döküp, bıçağın sırtı ile iyice üstünü ve kenarlarını sıvadıktan sonra servis ediniz.