



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ŞERBETLİ KEK

4 adet yumurta  
3 kahve fincanı toz şeker  
1 kahve fincanı sıvı yağ  
2 kahve fincanı irmik  
5 kahve fincanı un  
1 su bardağı yoğurt  
1 adet kabartma tozu  
Yarım su bardağı dövülmüş ceviz içi  
1 çay kaşığı toz zencefil veya 1 çay kaşığı mahlep  
Şerbeti için:  
4 su bardağı su  
3 su bardağı şeker

Kabın içine önce yumurtaları kırıp, toz şeker ekleyin ve mikser ya da çatalla en az bir dakika kadar çırpın. Üzerine sıvı yağı ve yoğurdu ekleyip, tekrar çırpmaya devam edin. İrmik, un, kabartma tozunu da ilave ederek karıştırma işlemini sürdürürken ceviz içi ve varsa zencefil ya da mahlep tozunu da katın. Koyu kıvamlı bir kek hamuru elde etmiş olacaksınız.

En az 25-30 santimetre çapında ya da orta boy ama kenarları 2-3 parmak yüksekliğindeki fırın kabınızı yumuşamış tereyağıyla yağlayın. Bu arada fırınınızı 175 dereceye ayarlayıp, 10 dakika önceden ısıtmaya başlayın. Koyu kıvamdaki kek hamurunuzu fırın kabının içinde düzgün bir şekilde boşaltın ve önceden ısıtılmış fırının orta gözünde 40-45 dakika kadar pişirin. Kekin içine bir kürdan batırarak pişip pişmediğini öğrenebilirsiniz. Kürdanı çıkardığınızda hiç hamur yapışmamış yani temizse, pişmiş demektir.

Öte yandan şerbetinizi hazırlamak üzere orta boy bir tencerenin içine su ve şeker birlikte koyarak, orta ısıdaki ateşin üzerine oturtun. Şeker eriyip şurup kaynamaya başladıktan 10 dakika sonra şurubu ateşin üzerinden alın. Kek sıcakken soğuk şurubu kekin üzerinde gezdirin. 10-15 dakika kekin şurubu çekmesini bekleyip servis yapabilirsiniz.

