



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞERBETLİ KEK

- 4 tane yumurta
- 1 su bardağı eritilmiş margarin
- 2 su bardağı toz şeker(1 su bardağı şerbeti için)
- 3 su bardağı un
- 1 su bardağı sıcak su
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya

Önce şerbetini hazırlamak için 1 bardak toz şekeri ve 1 bardak sıcak suyu tencerede koyu bir şurup olana kadar kaynatıp soğutun.

Başka bir kaptan margarin ve kalan 1 bardak şekeri çırpın. Unu, kabartma tozunu birlikte eleyip çırptığınız margarin, şeker karışımına ilave edin.

Yumurta sarılarını ve aklarını ayırın. Sarılarını teker teker unlu harca karıştırarak ilave edin. Yumurta aklarını da kar haline gelene dek çırpın ve vanilyayı da içine karıştırın. Yumurta aklarını ve şerbeti diğer malzemelerin içine ilave edip hepsini pürüzsüz ve akıcı kıvamda hamur olana kadar tahta kaşıkla karıştırın.

Yağlanmış kek kalıbına boşaltın. Önceden ısıtılmış fırında 180 derecede 30 dakika pişirin. Soğuyunca servis yapın.

Not: Keklerde ilk 15 dakika fırının kapağını kesinlikle açmayın. Kekiniz daha güzel kabarır.
