



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ŞİPŞAK KEK

160 g Sana Hamurışı (oda sıcaklığında)  
1,5 su bardağından 1 parmak az pudra şekeri (160 gr)  
3 adet yumurta (oda sıcaklığında)  
4 çay bardağı un (200 gr)  
1 paket kabartma tozu  
1 paket vanilya

Fırınınızı 170 °C'ye ısıtın. Dikdörtgen kek kalıbını yağlayın, hafif unlayın.

Unu, kabartma tozunu ve vanilyayı karıştırarak bir kaba eleyin.

Geniş bir kâseye verilen bütün malzemeleri koyup, mikserin orta hızında 6 dakika çırpın.

Kek hamurunu kalıba dökün. Hamur katı olduğu için tam kalıbını şeklini almayacaktır. Bu nedenle kalıbı tutarak altını sertçe tezgâha birkaç defa vurun.

Önceden ısıttığınız fırında kekiniz yaklaşık 1 saat pişirin.

Kek fırından çıktıktan sonra, kalıp elinizi yakmayacak sıcaklığa gelince kalıptan çıkartın ve keki bir tel ızgaranın üzerine koyun.

Soğuduktan sonra, arzu ederseniz üzerine pudra şekeri serperek veya sade olarak servis yapın.

Not: Değişik tatlar elde etmek isterseniz; kakao, kuru üzüm, kuru meyve, ceviz gibi malzemeleri hamuru hazırladıktan sonra kekinize ilave edebilirsiniz.

[ML® Şipşak Böreği için tıklayın](#)