



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SUYLA HAZIRLANAN KEKLER

Bir kek harcı hazırlarken süt kullanırsanız daha akışkan bir harca sahip olur.

Piştikten sonra daha kabarak, puf puf olmuş bir kek elde edersiniz.

Yoğurt kullanırsanız da içi hafif ıslak kıvamlı, daha yoğun lezzetli kekler elde etmiş olursunuz.

Kek harcından yoğurt ya da sütü çıkardığımızda geriye alternatif birkaç malzeme kalıyor aslında. Portakal suyu gibi meyvelerin suları, çay ya da su ilave etmek. En basiti su eklemek aslında. Keklerinizin içerisine su ilave etmeniz durumunda keklerinizin daha süngerimsi bir kıvamda piştiğini de gözlemleyeceksiniz. Kek harcına su herhangi bir lezzet katmıyor. O yüzden kekin içerisine mutlaka bir aromatik malzeme ilave etmek gerekebilir. Bu malzeme ne dersiniz de hemen örneklendirelim. Suyla hazırladığınız keklerle; limon kabuğu, portakal, çikolata, kakao, vanilya kullanmak şahane bir lezzet katacaktır.

Suyla hazırlanan keklerin bir diğer özelliği de daha uzun süre tazeliklerini koruyabiliyor olmaları. İçerisinde süt ürünleri olmadığı için dayanma süreleri daha da uzun olabiliyor. Kek tariflerinizde su kullanacağınız zaman tarifte belirtilen süt ya da yoğurt miktarı kadar ilave etmenizi öneririz.

