



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TEMEL KEK

MALZEMESİ:

6 büyük yumurta
3/4 bardak şeker
1/2 çay kaşığı vanilya
6 çorba kaşığı yağ (erimiş)
1 bardak un

Yumurta, şeker ve vanilyayı mikser ile iyice çırpın. Ateşin üstüne oturtup yaklaşık yarım saat karıştırarak pişirin. Yüksek ateşte 10 dakika daha pişmeye bırakın.

Diğer tarafta iki ayrı tepsiyi 6 çorba kaşığı yağ ile yağlayın. Unu tepsilerden birine dökün. Tepsiyi iyice, bütün un yayılana kadar sallayın. Sonra aynı işlemi diğer tepsie uygulayın. Daha sonra unu süzgece geçirin. Pişmeye bıraktığınız hamuru ateşten alın. Geniş bir spatula yardımıyla daire şeklinde karıştırın. Bu arada süzgeci sallayarak, bütün unu hamura dökün.

Aynı metodla tepsilerde kalan yağ da hamura ekleyin.

Hazırladığınız kek kaplarının dörtte üçünü hamurla doldurun, önceden ısıtılmış fırında 350 derece hararete 22-25 dakika pişirin.

Fırından çıkarıp, beş dakika sonra çevirin.

Bir telin üzerine kekleri çıkartın.

Keklerin yüzü sarı renkte ve yumuşak olmalıdır. Kekleri soğumaya bırakıp, soğuduktan sonra plastik bir kapta saklayabilirsiniz. Bu şekilde bir kaç gün tazeliğini koruyacaktır.