



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEMEL KEK (BATON)

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur:

275 g un

1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

225 g yumuşak margarin

1 su bardağı toz şeker

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

1 tutam tuz

7 yemek kaşığı süt

3 yumurta

Kalıp:

Dikdörtgen kek kalıbı (11x25 cm)

Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Kek kalıbını margarin ile yağlayın ve unlayın.

Un ve hamur kabartma tozunu karıştırıp eleyin.

Margarini çırpma kabına alın ve mikser ile 1 dakika çırpın. Çırpıma devam ederek sırayla toz şeker, şekerli vanilin, tuz ve sütü ilave edin ve 1 dakika daha çırpın. Yumurtaları teker teker ilave ederek her birini 30 saniye çırpın. Hazırladığınız un karışımını ilave edin ve düşük devirde 1 dakika çırpın. Hamuru hazırladığınız kalıba dökün, üzerini düzeltin ve pişirin. Pişirme süresinin 13. dakikasında kalıbı dışarı çıkarmadan biraz öne çekerek hamurun üzerini bıçakla uzunlamasına 1 cm derinliğinde kesin. Kalıbı tekrar fırına sürerek pişirmeye devam edin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 45 - 55 dakika

Fırından çıkarıp 10 dakika bekletin. Keki kalıptan çıkarın ve tel üzerinde soğumaya bırakın.

Not: Birçok farklı malzeme ilave ederek değişik tarifler hazırlayabileceğiniz temel bir kek tarifi.

