



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TENCERE KALIBINDA KEK

2 Su Bardağı şeker
6 adet Yumurta
1 Su bardağı yoğurt
1 Su bardağı sıvı yağ
2 Paket kabartma tozu
2 Paket vanilya
3 Su bardağı un
2 Yemek kaşığı kakao
Tencereyi yağlamak için margarin

Şeker ve yumurta krema kıvamına gelinceye kadar çırpın, rengi beyaza yakın olsun. Sırayla sıvılar yağ ve süt ilave edin. Aynı bir kapta unu eleyin. Kabartma tozu, vanilya elenerek karıştırın. Kaşık kaşık yumurtaların bulunduğu kaba ilave edilerek mikserle karıştırın. Kıvamı çok koyu olmayan bir boza kıvamında olması yeterli. Pasta tenceresi margarinle yağlayın iyice. Orta kısmına, alüminyum folyo ile iki kat sıkıca sarın. Kek hamuru yavaşça her yerine eşit dağılacak şekilde dökün. Dibinde biraz bırakılarak, kakao ilave edip tekrar karıştırın. Pasta tenceresinin üzerine ince bir tabaka, sadece orta kısma dökün. Tencerenin kapağını hava almayacak şekilde kapatın. Yanlarında bulunan delikler, ocağa koyduğunuzda her yerini kapalı. Altına koyduğunuz tablada, kül her yerinde eşit kalınlıkta olmalı ki kekinizin kabarması da eşit olsun. Külü fırınlardan bulabilirsiniz. Kısık ateşte pişirin. Ocağın en kısık gözünde, uzun bir zaman diliminde yavaş yavaş pişirin. Pasta tenceresinin üzerindeki camdan kabarmasını ve pişme süresini izleyebilirsiniz. Not: Benim kek tencerem 28 cm çapında, büyük boy olduğu için her zaman kullandığım ölçü bardağım yerine, büyük boy bir bardak kullandım. Yaklaşık iki su bardağına denk geldi. Siz de tencerenizin boyuna göre ölçü bardağınızı seçebilirsiniz. Kullandığınız yoğurt çok koyu kıvamda olursa, bir çay bardağı kadar süt ilave edebilirsiniz. Benim ölçü bardağım, yaklaşık iki su bardağına denk olduğu için 2 paket kabartma tozu kullandım. Kekin pişmesi bir buçuk, 2 saate yakın sürdü ama çıkan sonuç muhteşemdi. Son yarım saatten sonra çok az kapağının deliklerini açın.

