



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TEREYAĞLI MİS KEK

4 su bardağı un  
3 su bardağı şeker  
12 çorba kaşığı süt  
450 g tuzsuz tereyağı  
6 adet büyük boy yumurta  
1 tatlı kaşığı vanilya

Arçelik Gurme Ankastre fırını fanlı modda 150°C dereceye ayarlayın. Derin, yuvarlak kek kalıbını tereyağı ile yağlayın, üzerine un serpin ki kekiniz kaba yapışmasın.

Derin ve geniş bir çırpma kabına oda sıcaklığındaki tereyağını koyun. Arçelik mikserinizi orta hızda çalıştırarak tereyağı kabarık, beyaz bir krema gibi kıvam alana kadar çırpın. Bu aşama önemli, çünkü tereyağını çırparken içine hapsedtiğimiz hava kekin kabarık olmasını sağlayacak. Tereyağını ortalama 3-5 dakika çırpıttıktan sonra yavaş yavaş şekeri ekleyin. Sonra, her seferinde 1 tane olmak üzere yumurtaları ekleyin. Eklediğiniz yumurtanın sarısı hamura karıştığında diğer yumurtayı ekleyebilirsiniz.

Unu dört, sütü üç seferde ekleyeceğiz. Önce un, sonra süt şeklinde karışıma ekleyip mikserle düşük hızda karıştırmaya devam edin. En son unu eklemiş olacaksınız. Hiç bir topak kalmamasına özen gösterin. Hamura vanilyayı ekleyin ve Fontignac silikon spatula ile katlayarak karıştırın. Hamurunuz kabarık ve pürüzsüz olduktan sonra kek kalıbınıza dökün ve fırına verin.

Ortalama 1 saat 30 dakika sonra, kekinize uzun bir kürdan saplayarak ortasının pişip pişmediğini kontrol edin. Kürdan pürüzsüz çıkıyorsa pişmiş demektir. Pişen keki 15-20 dakika kadar kalıpta dinlendirin. Daha sonra kalıptan çıkarın ve soğuyana kadar bekletin. Yanında çay ve taze meyve ile servis edebilirsiniz.

