



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YANAR DÖNER KEK

<http://www.hurriyet.com.tr>

3 adet yumurta
1 su bardağı toz şeker
1 su bardağı zeytinyağı
1 su bardağı süt
2 su bardağı un
Yarım su bardağı kakao
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilin
1 çimdik tuz

Yumurta ve şekeri çırpma kabına alıp mikserle şekerler eriyip krema kıvamına gelene kadar çırpın. Bu aşamada kekin iyi kabarması için şekerin mutlaka iyice erimesi gerekiyor. Süt ve zeytinyağını ekleyip çırpmaya 1-2 dakika daha devam edin. 1,5 su bardağı kadar unu, kabartma tozunu, vanilini ve tuzu eleyerek ekleyin ve karıştırmaya devam edin.

Hazırladığınız kek hamurunu ikiye bölerek yarısını başka bir kaba aktarın. Kabin birine kalan yarım su bardağı unu ekleyip karıştırın. Diğer yarısına da yarım su bardağı kakaoyu ekleyip karıştırın. Bundan sonra iç kenarları yağlanmış tabanına yağlı kağıt kaplanmış olan kilitli kek kalıbının ortasından başlayarak her iki karışımdan 1er kaşık üst üste koyarak kek malzemesini bitirin. En son bir çubuk yardımıyla üzerine istediğiniz şekli verebilirsiniz.

180 derece ısınmış fırında kürdan kontrolü yaparak 40 dakika kadar pişirin. Yanar döner kek hazır, soğuduktan sonra servis edebilirsiniz.

