



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUMURTA AKI KEK

6 adet yumurta akı
250 gr beyaz şeker
160 gr un
1 yemek kaşığı nişasta
100 gr eritilmiş margarin
1 paket kabartma tozu

Yumurta aklarını, 2 yemek kaşığı şekerle birlikte yoğun köpük haline gelene kadar çırpın. İstenecek kıvam, çırpma kabını ters çevirdiğinizde yere dökülmeyecek kıvam olmalı. Başka bir kaptaki kuru malzemeleri eleyerek karıştırın. Kuru karışımı, yumurta karışımının içine ekleyin ve yavaşça birbirine karıştırın (çok çırpmayın). Son olarak eritilmiş margarin ekleyin, margarin sıcak olmamalı. 26 cm.lik düz tabanlı kelepçeli bir kek kalıbını iyice yağlayın, unlayın ve karışımı bu kalıba dökün. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 30-40 dk. pişirin. Kekin pişip pişmediğini bir kürdan yardımıyla anlayabilirsiniz.

