



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUMURTA KABUĞUNDA KEK

9 adet yumurta kabuğu
2 bardak un
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1 bardak şeker
1 çimdik tuz
2 adet yumurta
Yarım bardak süt
120 gr margarin

Öncelikle yumurtaların sivri uçlarını kürdanla veya tirbişon ile sadece kek harcını akıtılabilecek büyüklükte açıyoruz. Derin bir kabin içine yumurtaların içlerini bu açtığımızda küçük delikten akıtıyoruz. Ardından başka geniş bir kaba bol su koyup, ardından içlerini boşalttığımız yumurtaları koyuyoruz ve kırmadan içlerini sallayarak yıkıyoruz. Ardından mutfak tezgahını kağıt havlu serip, üzerine yumurtaların delik olan başları aşağı gelecek şekilde sıralıyoruz ve böylece içlerindeki suyu süzüyoruz. Bu esnada kekin malzemelerini bir kabin içine koyuyoruz ve çırpıyoruz.

Sıkma torbasının içine çırpılmış kek harcını koyuyoruz.

Fırına girecek olan kek kalıbının gözlerine alüminyum folyo koyarak ortalarına yumurtaları açık olan başları yukarı gelecek şekilde koyuyoruz.

Alüminyum folyo yumurtaların devrilmesini önlemek için kullanılıyor.

Ardından sıkma torbası yardımı ile kek harcını yumurtaların içine dolduruyoruz. Çok fazla ağızdan dışarı çıkacak kadar taşırmayın, zira daha kek kabarmaya yumurtanın içinde ve yumurtayı çatlatabilir veya ağızdan dışarı taşıyabilir.

Bütün yumurtaları bu şekilde kek harcıyla doldurduktan sonra, fırını 200 dereceye ayarlayın ve 40 dakika pişirin. Pişen yumurta kekleri fırından çıkarın ve isterseniz kabuklarını çıkararak servis edin, isterseniz yumurtası ile birlikte servis edin.