

Mis Kokulu Lezzet, “Kekler”

Mutluluk veren mutfak kokularının başında mis gibi, tazecik pişmiş kek kokusu gelir. Hatta en lezzetli karşılama kokusudur bana göre. Evin sıcaklığını ve yumuşaklığını hissettirir. İşte size binbir çeşidi olan, tazecik kekler pişirmenin ipuçları;

- Eğer kekinizde yumurta, yoğurt, tereyağı, süt gibi malzemeler kullanacaksanız oda sıcaklığında olmasına özen gösterin.
- Önce yumurtayı birkaç dakika çırpın daha sonra toz şekeri ekleyin ve krema kıvamını alıncaya kadar çırpmaya devam edin.
- Kabartma tozu ya da karbonat üzerine sıkacağınız bir kç damla limon ya da portakal suyu kabarmayı arttıracaktır.
- Hamuru hazırladıktan sonra bekletmeyin ve 170 derecede ısıtılmış fırına koyun.
- Keklerinize ekleyeceğiniz meyve ve kuru yemişlerin dibe çökmemesi için önce una bulayın, en son keke ekleyin.
- Pişirirken fırının alta yakın orta bölümüne keki yerleştirin.
- Pişen keki fırından çıkartmadan önce kapağını hafif aralayın ve birden oda ısısına almayın.
- Kek soğuduktan sonra dilimleyin.