



Nefis Kış Kekleri



Pakmaya®

TARİF KİTAPÇIKLARI SERİSİ

Siz nerede biz de orada!

Uygulamalı nefis tarifler için adresimiz:

 mutfaginyildizi.com

Bizi izleyin, en son yeniliklerden haberinizi olsun!

 [/mutfaginyildizi](https://twitter.com/mutfaginyildizi)

Her gün birbirinden güzel tarifler için...

 [/mutfaginyildizi](https://facebook.com/mutfaginyildizi)

Gelin siz de katılın, paylaşın...

 [/mutfaginyildizi](https://pinterest.com/mutfaginyildizi)

Uygulaması kolay, lezzeti olay Pakmaya videoları sizi bekliyor!

 [/mutfaginyildiziv](https://youtube.com/mutfaginyildiziv)

Lezzet bu kanalda!

 [/mutfaginyildizi](https://vimeo.com/mutfaginyildizi)

En güzel görüntüler, en keyifli paylaşımlar...

 [/mutfaginyildizi](https://instagram.com/mutfaginyildizi)

Pakmaya hakkında merak ettiğiniz her şey:

 pakmaya.com.tr

Ooooo
lezzete
pak!

Pakmaya ile

Nefis Kış Kekleri

Mis gibi kabarmış, kokusu tüm mutfakı hatta evi saran, içi harika pişmiş, klasik ve farklı birçok kek yapmak Pakmaya Pişirme Yardımcıları ile çok kolay...

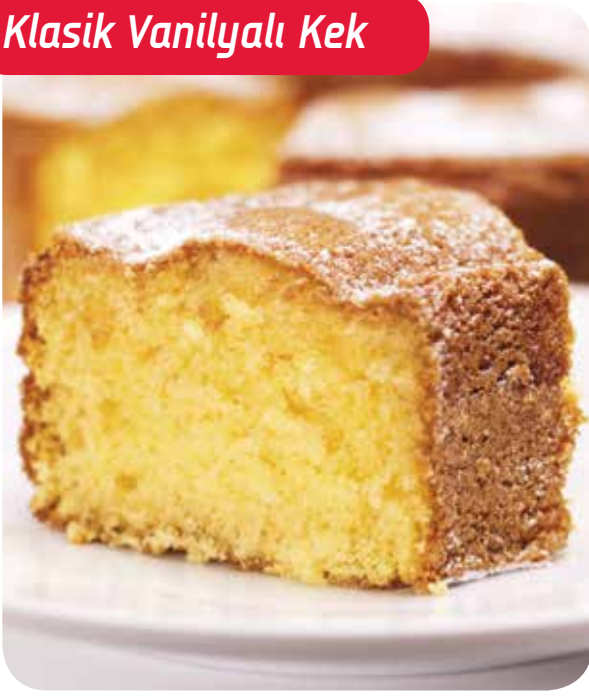
Sizler için klasik ev kekinden, dünya mutfaklarına, rengarenk, nefis kış kekleri seçtik.

Kek yaparken dikkat etmeniz gereken püf noktalarını da kitabımızın arkasına ekledik. Tabii en önemlisi keyifle, ağzınızın tadıyla ve sevgiyle hazırlamak...

Afiyet Olsun!



Klasik Vanilyalı Kek



Malzemeler:

Malzemeler:

- 1 Su Bardağı Buğday Unu (100g)
- ½ Paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
- 1 Paket Pakmaya Şekerli Vanilin
- 1 Su Bardağı Zeytinyağı
- 2 ½ Çay Bardağı Pakmaya Pudra Şekeri (150g)
- 4 Adet Yumurta
- 2 Su Bardağı Toz Badem (160g)
- 1 Adet Portakal

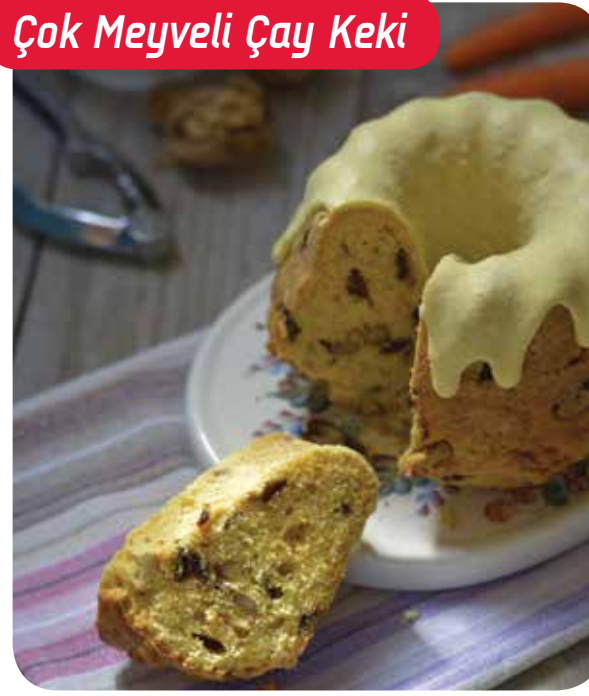
Süsleme için:

- 1 Çay Bardağı Pakmaya Pudra Şekeri
- İsteğe Göre Rendelenmiş Beyaz Çikolata
- İsteğe Göre Orman Meyveleri

Hazırlanışı:

1. Fırınınızı önceden 180°C'ye ayarlayın ve ısıtın.
2. Portakalı çok hafif soyarak, bir sos tenceresinde kaynatın. Kaynadıktan sonra düşük ateşte 30 dakika daha pişirin.
3. Ilındıktan sonra, ikiye kesip, içlerindeki çekirdekleri temizleyip, blender'da püre haline gelene kadar çekin.
4. Bir çırpma kabında önce yumurtaları, ardından Pakmaya Pudra Şekeri ekleyerek köpürüp kabarana kadar mikser ile yüksek devirde çırpın. Ardından zeytinyağını ekleyin ve yavaşça karıştırın.
5. Başka bir karıştırma kabına un ve Pakmaya Hamur Kabartma Tozu'nu eleyerek aktarın. Toz bademi ve Pakmaya Şekerli Vanilin'i de ekleyerek harmanlayın.
6. Yumurtalı karışıma önce meyve püresini, ardından da kuru malzemeyi ekleyerek, bir spatula yardımıyla söndürmeden yavaş hareketlerle homojen bir karışım elde edinceye dek karıştırın.
7. Hazırladığınız hamuru, önceden yağlanıp, hazırlanmış kek kalıbına aktarın.
8. Önceden 180°C ısıtılmış fırında 40-45 dakika pişirin.
9. İsteğe göre, üzerine Pakmaya Pudra Şekeri veya beyaz çikolata serpiştirerek servis edin.

Çok Meyveli Çay Keki



Malzemeler:

Kek için:

- 1 ½ Su Bardağı Buğday Unu (150g)
- 1 Paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
- 3 Adet Yumurta
- 1 ½ Çay Bardağı Toz Şeker (125g)
- 1 Çay Bardağı Sıvı Yağ (100ml)
- 1 Çay Bardağı Süt (100ml)
- 1 Paket Pakmaya Şekerli Vanilin

Meyveli Karışım:

- 1 Çay Bardağı Kırmızı Üzüm
- 1 Çay Bardağı Orman Meyvesi
- 2 Yemek Kaşığı Tereyağı
- 2 Yemek Kaşığı Esmer Şeker
- 2 Çay Kaşığı Toz Tarçın

Servis için:

- 1 Paket Pakmaya Vanilyalı Puding
- 3 Su Bardağı Soğuk Süt (600ml)
- Mevsim Meyveleri

Hazırlanışı:

1. Fırınınızı önceden 180°C'ye ayarlayıp ısıtın. Kek kalibnızı yağlayıp hazırlayın.
2. Meyveleri bir sos tenceresinde, tereyağı, şeker ve tarçın ile suyunu bırakana kadar 4-5 dakika pişirip soğumaya bırakın.
3. Yumurta ve şekeri mikser ile köpürüp kabarana kadar çırparak karıştırın.
4. Karışıma yağ, süt, un, Pakmaya Hamur Kabartma Tozu ve Pakmaya Şekerli Vanilin ekleyerek spatula ile söndürmeden yavaşça karıştırıp kek hamurunu hazırlayın.
5. Kek hamurunun yarısını kalıba aktardıktan sonra soğumaya bıraktığınız meyveli karışımı ekleyip, üzerine kalan hamuru ilave edin.
6. Önceden 180°C ısıttığınız fırında, 30-35 dakika pişirin.
7. Fırından aldığınız keki tel ızgara üzerinde dinlendirip soğutun.
8. Pakmaya Vanilyalı Puding'i 3 su bardağı süt ile pişirin ve kekinizin üzerinde gezdirin.
9. Taze meyveler ile servis yapın.

Doğru ve Kolay Sünger Kek (Pasta Keki)



Malzemeler:

- 2 ½ Su Bardağı Buğday Unu (250g)
- 2/3 Su Bardağı Pakmaya Mısır Nişastası (60g)
- 10 Büyük Boy Yumurta (oda sıcaklığında)
- 2 1/2 Su Bardağı Toz Şeker
- 3 Yemel Kaşığı Su
- 2 Paket Pakmaya Şekerli Vanilin

Hazırlanışı:

1. Fırınınızı önceden 170°C ayarlayın ve ısıtın.
2. Yumurtalarının beyazları ve sarılarını ayırın. Beyazlara hiçbir şekilde sarı karışmadığından, beyazların bulunduğu çırpma kabı ve çırpma uçlarına sarı değmediğinden, kap ve ekipmanın kuru olduğundan emin olun.
3. Yumurta aklarını önce yavaş sonra yüksek devirde çırpma başlatsın. Üzerine, şekerin yarısını yavaşça ekleyin. Beyazlaşp, tepecikler oluşana kadar çırpma devam edin. Fazla katılaştırmayın.
4. Yumurta sarılarını çırpma başlatsın, üzerine şeker de ekleyerek şeker tamamen eriyinceye dek çırpma devam edin. 2 paket Pakmaya Şekerli Vanilin ve su ekleyerek bir süre daha çırpın.
5. Kuru malzemeleri ayrı bir kapta hazırlayın. Önce un ve nişastayı eleyin*.
6. Harmanladığınız kuru malzemeyi bir spatula yardımıyla yumurta sarılarının olduğu karışıma yavaşça söndürmeden yedirin.
7. Ardından yumurta beyazlarının olduğu karışıma ekleyin ve spatula yardımıyla yavaş yavaş karıştırarak tüm malzemeleri birbirine karışımı söndürmeden yedirin. (katlama işlemi)
8. Kek kalıbınıza aktararak, 35-40 dakika pişirin. Pişme esnasında her fırının pişirme süresi farklılık gösterdiği için lütfen takip edin.
9. Piştiğini anlamak için bir kürdan batırın, temiz çıkarsa pişmiştir.
10. Fırından aldığınız keki tel ızgara üzerinde dinlendirin. Biraz ılındığında tırtıklı bir bıçak yardımıyla kesin.

*Eğer kakaolu yapmak isterseniz (50 gram) yarım su bardağından biraz fazla Pakmaya Kakao'yu kuru malzemelere eleyerek ilave edebilirsiniz.

Pişirme tepsinize pişirme kağıdı üzerine kek çemberini yerleştirebilir veya kek kalıbınızı çok hafif yağlayarak pişmeye hazır hale getirebilirsiniz. Tüm tepsiye ince döküp, kalıplarla aralar üst üste de kullanabilirsiniz.

Pasta keki ve pasta yapımını [youtube.com/mutfaginyildiztv](https://www.youtube.com/mutfaginyildiztv) de izleyebilirsiniz.



Elmalı Ballı Kış Keki



Malzemeler:

Kek Hamuru için:

- 2 Su Bardağı Buğday Unu (200g)
- 1 Paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
- 1 Su Bardağı Toz Şeker (175g)
- Tereyağ (250g)
- 3 Adet Yumurta
- 2 Adet Orta Boy Elma (Soyulmuş, Küp Küp Doğranmış)
- ½ Çay Bardağı Bal (50g)
- 1 Tutam Karabiber
- 1 Su Bardağı Dövülmüş Ceviz (80g)
- 2 Çay Kaşığı Toz Tarçın
- 1 Tutam Karabiber

Üzeri için:

- 3 Adet Soyulmuş, Dilimlenmiş Taze Elma

Üzeri için:

- 1 Çay Bardağı Pakmaya Pudra Şekeri (60g)

Hazırlanışı:

1. Fırınınızı önceden 170°C ayarlayıp ısıtın.
2. Orta boy bir tava içerisinde, tereyağı, tarçın, bal, karabiber ve elmayı kaynatın. Kaynadıktan sonra ateşi kısın ve düşük ateşte 1-2 dakika daha pişirip, ocaktan alın ve soğumaya bırakın.
3. Bir çırpma kabında yumurta ve toz şeker, şeker iyice eriyip, karışım köpüklenene dek mikser yardımı ile 5-6 dakika çırparak karıştırın.
4. Başka bir kaba un ve Pakmaya Hamur Kabartma Tozu'nu eleyerek aktarın. Bu karışımı yumurtalı karışıma ilave edin.
5. Üzerine cevizler ve elmalı ballı sosu da ilave edip, bir spatula yardımıyla söndürmeden karıştırın.
6. Hazırladığınız kek hamurunu yağlanmış kek kalıbına dökün.
7. Üzerine elma dilimlerini dizip, önceden 170°C ısıtılmış fırında 35-40 dakika pişirin. Fırından alınca soğumaya bırakın.
8. İlininca kalıptan çıkarın ve üzerine Pakmaya Pudra Şekeri serpiştirip, dilimleyerek ılık veya soğuk servis yapın.



Çok Çikolatalı Kek



Malzemeler:

Kek Hamuru için:

- 1 ½ Çay Bardağı Buğday Unu (125-130g)
- 1 Paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
- 1 Çay Bardağı Süt Kreması (100ml)
- 3 Adet Yumurta
- Tereyağ (50-55g)
- 1 ½ Su Bardağı Toz Şeker (260g)
- 1 Paket Pakmaya Şekerli Vanilin
- 2 Yemek Kaşığı Pakmaya Kakao (5g)
- Bitter Çikolata (150g)

Çikolatalı Ganaj Krema için:

- Bitter Çikolata (200g)
- 1 Su Bardağı Süt Kreması (200ml)
- 2 Yemek Kaşığı Tereyağı

Hazırlanışı:

1. Fırını önceden 170°C ayarlayın ve ısıtın.
2. Bitter çikolatayı, içerisinde 3-4 parmak su olan ve kaynayan bir çaydanlık üzerine benmari tavası veya ısıya dayanıklı bir kase içerisinde tereyağı ile birlikte karıştırarak benmari usulü eritin ve soğumaya bırakın.
3. Un, Pakmaya Hamur Kabartma Tozu, Pakmaya Şekerli Vanilin ve Pakmaya Kakao'yu birlikte eleyerek bir karıştırma kabına alın.
4. Toz şeker, süt kreması ve yumurtaları mikser yardımıyla şeker tamamen eriyip karışım köpüklenene dek çırparak karıştırın.
5. Üzerine, önce eritilmiş çikolata sonra unlu karışımı ilave edip spatula yardımıyla karıştırın ve malzemeleri birbirine karışıp homojen olana dek yedirin.
6. Hazırladığınız kek hamurunu yağlanıp hazırlanmış kek kalıbı veya ufak kek kalıplarına aktarıp, önceden 170°C ısıtılmış fırında kabarana dek 40-45 dakika pişirin. Fırından alıp soğumaya bırakın.
7. Süt kremasını bir sos tenceresinde ısıtın, kaynamaya başlayınca ocaktan alıp içerisinde bitter çikolata ve tereyağı ile spatula ile karıştırarak eritin.
8. Ganaj kremayı üzerine ve yanlarına spatula yardımı ile sürüp, buzdolabında en az 2 saat soğuttuktan sonra mevsim meyveleri ile servis yapın.

Portakallı Baton Kek



Malzemeler:

Kek için:

- 1 ½ Su Bardağı Buğday Unu (150g)
- 1 Paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
- 5 Adet Büyük Yumurta
- 1 Çay Bardağı Toz Şeker (90g)
- ½ Paket Pakmaya Şekerli Vanilin
- 1 Portakalın Kabuğunun Rendesi

Portakal Şurubu için:

- 2 Adet Portakal
- ½ Su Bardağı Pakmaya Pudra Şeker (120g)
- 1 ½ Su Bardağı Su (300ml)

Hazırlanışı:

1. Fırını önceden 170°C ayarlayıp, ısıtın.
2. Buğday unu ve Pakmaya Hamur Kabartma Tozu'nu birlikte eleyerek bir karıştırma kabına alıp, harmanlayın.
3. Başka bir çırpma kabında toz şeker ve yumurtaları mikser yardımı ile 4-5 dakika çırparak köpürtüp kabarmasını ve şekerin iyice erimesini sağlayın.
4. Yumurtalı karışıma, portakal kabuğu rendesi ve Pakmaya Şekerli Vanilin'i ekleyip spatula ile karıştırın.
5. Üzerine unlu karışımı da ekleyip tamamen karışuncaya dek spatula yardımı ile söndürmeden karıştırın ve önceden yağladığınız kek kalıbına aktarın.
6. Önceden 170°C ısıtılmış fırında 25-35 dakika pişirin.
7. Şurup için, suyu tencerenin içine aktarıp, Pakmaya Pudra Şeker'i ekleyin. Şeker eriyene dek karıştırarak kaynatın.
8. Kaynayan şekerli suyu ateşten alın, içerisine rendelenmiş portakal kabuğu ekleyip, soğumaya bırakın.
9. Portakalların suyunu çıkarıp, süzün ve buzdolabında soğutun.
10. Kekiniz soğuduktan sonra, bir servis tabağına alıp, üzerine soğuk şurup gezdirerek servis yapın.

Bademli Kuru Meyveli Kapkek



Malzemeler:

Hamur için:

- 2½ Su Bardağı Buğday Unu (250g)
- 1 Paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
- 1/2 Su Bardağı Süt (100ml)
- 2 Adet Yumurta
- 3 Yemek Kaşığı Tereyağı (50g) (Oda Sıcaklığında)
- 1 Çay Bardağı Toz Şeker (80g)
- 1 Paket Pakmaya Şekerli Vanilin
- 1 Çay Kaşığı Tuz

Üzeri için:

- 1 Çay Bardağı Buğday Unu (50g)
- 3 Çorba Kaşığı Eritilip Ilınmış Tereyağı (50g)
- ½ Çay Bardağı Toz Şeker (45g)
- 1 Çay Bardağı Soyulmuş Kırık Badem (50g)
- 2 Yemek Kaşığı Pakmaya Pudra Şekeri (40g)
- 1 Çay Bardağı Kuru Kayısı

Hazırlanışı:

1. Fırınınızı önceden 180°C'ye ayarlayın ve ısıtın.
2. Buğday unu ve Pakmaya Hamur Kabartma Tozu'nu birlikte eleyerek bir karıştırma kabına aktarın.
3. Yumurta ve şekeri, şeker eriyip, karışım köpükleninceye dek mikser yardımı ile 3-4 dakika çırparak karıştırın.
4. Üzerine süt ve tereyağını ekleyip, orta devirde kısaca çırpın. Üzerine unlu karışımı, tuzu ve Pakmaya Şekerli Vanilin'i ekleyip, spatula ile birbirine yedirin.
5. Hazırladığınız kek hamurunu yağlanmış kek kalıbına aktarın. Üzeri için un, şeker ve eritilip ılınmış tereyağını bir karıştırma kabının içerisinde yüksek devirde mikser ile çırpın. En son kuru kayısı ve badem içlerini ilave edin.
6. Bademli karışımı tahta bir kaşıkla karıştırın ve kalıptaki kek hamurunun üzerine yayın.
7. Önceden ısıtılmış 180°C'ye ayarlı fırında 25-30 dakika pişirin.
8. İsteğe göre üzerine Pakmaya Pudra Şekeri serpiştirerek servis yapın.

Krem Peynirle Muffin Kekler



Malzemeler:

Muffin Hamuru için:

- 2 ½ Su Bardağı Buğday Unu (250g)
- Pakmaya Yaş Maya (15g)
- 1 Çay Bardağı Süt (100ml)
- 1 Adet Yumurta
- 6 Yemek Kaşığı Tereyağ (100g)
- ½ Çay Bardağı Zeytinyağı (50ml)
- Krem Peynir (100ml)
- 1 Çay Kaşığı Tuz

Üst Malzeme (İsteğe göre):

- Kaşar Peyniri (100g)
- 1 Su Bardağı İnce Kesilmiş Baharatsız Jambon veya Salam

Hazırlanışı:

1. Fırınınızı önceden 170°C ayarlayın ve ısıtın.
2. Tereyağı ile unu, parmak uçlarınızla ovuşturarak eritip karıştırın.
3. Pakmaya Yaş Maya'yı bir miktar süt içerisinde karıştırarak eritin ve karışımın ortasını havuz gibi açıp içerisine dökün.
4. Üzerine tuz, yumurta, zeytinyağı, süt ve krem peyniri ilave edin.*
5. Yumuşak kıvamlı muffin hamurunu tamamen karışana dek kısaca yoğurun.
6. Hazırladığınız hamuru, yağlanmış muffin kalıplarının 2/3'ü dolacak şekilde paylaşın.
7. Mayalanması için, oda sıcaklığında 1 saat bekletin.
8. Fırına vermeden önce, üzerlerine kaşar peyniri ve ince dilimlenmiş salam veya jambon serpiştirin.
9. Mayalanan muffinleri, önceden 170°C ısıtılmış fırında 13-15 dakika pişirin.

*Yaş maya asla direkt olarak tuza ve şekere değmemelidir.

Sonradan veya karıştırma kabında farklı köşelere ilave edilmelidir.

Asya Usulü Muzlu Kek



Malzemeler:

Kek Hamuru için:

- 2 ½ Su Bardağı Buğday Unu (250g)
- 1 Paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
- 1 Çay Bardağı Sıvı Ayçiçek Yağı (200ml)
- 2 Adet Yumurta
- 1 ½ Su Bardağı Pakmaya Pudra Şeker (180g)
- 1 Paket Pakmaya Şekerli Vanilin
- 2 Yemek Kaşığı Pakmaya Kakao
- 1 Su Bardağı İri Dövülmüş Ceviz
- 2 Adet Muz (Dilimlenmiş)
- Bitter çikolata (80g)

Üzeri için:

- 1 Paket Pakmaya Bitter Çikolatalı Puding
- 3 Su Bardağı Soğuk Süt (600ml)

Kızarmış Muz için: (isteğe göre)

- 2 Adet Muz (yatay dilimlenmiş)
- 1 Çay Kaşığı Tarçın
- 2-3 Yemek Kaşığı Buğday Unu
- Ayçiçek Yağı (Kızartmak için)

Hazırlanışı:

1. Fırınınızı önceden 170°C derece ayarlayın ve ısıtın.
2. Tencere veya çaydanlık üzerinde ikinci bir ısıya dayanıklı kapta veya benmari tavasında, çikolatalarınızı eritin.*
3. Unu, Pakmaya Hamur Kabartma Tozu'nu ve Pakmaya Kakao'yu birlikte eleyerek karıştırma kabına aktarın.
4. Yumurta ve Pakmaya Pudra Şeker'i ni mikser yardımı ile 5-6 dakika yüksek devirde çırparak karıştırıp, sıvı yağı ilave edin.
5. Muzları rondoda çekerek püre haline getirin.
6. Önce benmari usulü erimiş çikolata, sonra kuru karışımı, Pakmaya Şekerli Vanilin'i, cevizleri ve muz püresini, yumurtalı karışıma sırasıyla ekleyip, spatula yardımıyla yavaşça karıştırarak yedirin.
7. Hazırladığınız kek hamurunu, yağlanmış baton kek kalıbına aktarın.
8. Önceden 175°C ısıtılmış fırında 22-25 dakika pişirin.
9. Üzeri için, Pakmaya Bitter Çikolatalı Puding'i, 3 su bardağı süt ile pişirerek hazırlayın ve kekin üzerinde gezdirin.
10. İsteğe göre, kızarmış muz için, verrev dilimlediğiniz muzları, tarçın ve una bulayıp ayçiçek yağında kızartın, havlu peçete ile yağlarını alıp, soğumaya bırakın.
11. Kekin üstünü muz veya kızarmış muz dilimleri ile süsleyip servis yapın.

*Benmari usulü için bir küçük tencere veya çaydanlıkta kaynayan sıcak su üzerine, ısıya dayanıklı bir kap yerleştirilip ve içine çikolata koyulur. İkinci kap suya değmeden ve ıslanmadan su buharında çikolatanın eritilmesi sağlanır.

Kremalı Top Kekler (Whoopie Pie)



Malzemeler:

Kek Hamuru için:

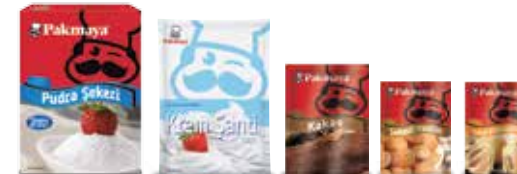
- 2 Su Bardağı Buğday Unu
- 1 Paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
- 1 Çay Bardağı Yoğurt (100ml)
- 2 Çay Bardağı Pakmaya Kakao (70g)
- 5 Yemek Kaşığı Tereyağı (80g) (Eritilmiş)
- 2 Adet Yumurta
- 1 Su Bardağı Pakmaya Pudra Şeker
- 2 Yemek Kaşığı Süt (30ml)
- 1 Paket Pakmaya Şekerli Vanilin

Kreması için:

- 2 Su Bardağı Pakmaya Pudra Şeker (240g)
- 1 Paket Pakmaya Krem Şanti (75g)
- 1 Su Bardağı Soğuk Süt (200ml)
- Tereyağı (150g)

Hazırlanışı:

1. Fırınınızı önceden 175°C ayarlayıp, ısıtın.
2. Bir çırpma kabında, yumurta ve şeker, mikser yardımı ile şeker tamamen eriyip, karışım köpükleninceye dek çırparak karıştırın. Erimiş tereyağını da ekleyerek çırpma devam edin.
3. Başka bir karıştırma kabına yoğurt, süt ve Pakmaya Şekerli Vanilin'i ilave edin, spatula yardımı ile karıştırın.
4. Yumurtalı karışımın üzerine ilave edip, mikser yardımı ile orta devirde 3-4 dakika çırpın.
5. Üzerine buğday unu, Pakmaya Kakao ve Pakmaya Hamur Kabartma Tozu'nu birlikte çırparak ilave edin, spatula yardımı ile karışıma yedirin.
6. Hazırladığınız kek hamurunu buzdolabında 20 dakika dinlendirin ve yağlanmış mini kapkek veya muffin kalıplarına paylaşın.
7. Önceden 175°C ısıtılmış fırında 14-15 dakika pişirin.
8. Kreması için, tereyağı ve Pakmaya Pudra Şeker'i ni mikser yardımıyla krema kıvamına gelinceye dek çırparak karıştırın.
9. Pakmaya Krem Şanti'yi, 1 su bardağı soğuk süt ile çırparak hazırlayın ve hazırladığınız kremaya spatula yardımı ile yedirin.
10. Fırından aldığınız top kekleri, ikiye kesin ve aralarına bolca krema ilave edip, servis yapın.





Kek yapmanın püf noktaları

- Islak malzeme ve kuru malzemeyi ayrı ayrı hazırlamak ve şekeri ıslak malzeme ile birlikte kullanmak.
- Unu ve kabartma tozunu eleyerek kullanmak.
- Yumurta ve şekeri 6-8 dakika şeker tamamen eriyinceye ve karışım köpüklenene kadar çırpmaya devam etmek.
- Islak ve kuru karışımı mikser ile değil, spatula ile karıştırarak yavaş yavaş, yumurtalı karışımı söndürmeden karıştırmak.
- Kalıbı yağlamak ve $\frac{2}{3}$ 'ünden daha fazla kek hamuru aktarmamak.
- Kek pişme süresinin $\frac{1}{4}$ 'ü geçmeden fırın kapağını açmamak.
- Her zaman önceden tarifte önerilen ısıda ısıtılmış fırında pişirmek.
- Tariflerin başarısı için genel olarak önce malzemeleri ölçüp hazırlamak, mutfak tartısı ve sıvı ölçer kullanmak.
- Mutfağın çok sıcak olmaması.
- Kabartma tozunun daha iyi performe etmesi için, hazırlanan kek hamurunu bekletmeden, önceden hazır olan kalıba döküp hemen fırına vermek.



Çaylı Kek



Sevgililer Günü Kapkek

Sizin için hazırladığımız tariflerimizi uygulamalı olarak izlemeniz için [youtube.com/mutfaginyildizitv](https://www.youtube.com/mutfaginyildizitv)'deyiz... Mutlaka bekleriz.



Tariflerin her hakkı Pakmaya'ya aittir, izinsiz kullanılamaz.

