

Tavada Çilekli Kek (8-12 kişilik)



Malzemeler :

- 125 gr. (3.,5 çorba kaşığı) **Teremyağ**
- 1 yumurta
- 2 limon kabuğu rendesi
- 180 gr. (1.5 su bardağı) un
- 200 gr. (1 su bardağı) şeker
- 100 ml. (1/2 su bardağı) ayran
- 250 gr. çilek
- 1 paket kabartma tozu

Sosu için:

- 300 gr. çilek
- 100 gr. (1 çay bardağı) şeker
- 100 ml. (1 çay bardağı + 2 yemek kaşığı) su
- 20 gr. (1 yemek kaşığı) nişasta

Yumurta ve şekerimizi mikserimizle şeker eriyene kadar çırpıyoruz. İçine **Teremyağ**'ımızı ekleyip çırpmaya devam ediyoruz. Karışımımıza ayranımızı ve limon kabuğu rendemizi de ekleyip karıştırıyoruz. Elenmiş un ve kabartma tozumuzu ilave edip son bir kez karıştırıyoruz. Kalın tabanlı tavamızın içine kek hamurumuzu boşaltıp üstünü düzeltiyoruz. Üzerine çilekleri bütün halde diziyoruz. Kekimiz kabardıkça çilekler kekimizin içine gömülecekler. Bu yüzden sıra ile dizmemiz

önemli. Bu işlemden sonra tavamızı ocağımızın en küçük gözüne alıyoruz. Kapağını kapatmadan evvel kapakla kek hamurumuzun arasına temiz bir bez yerleştirirsek su damlalarının kek hamurumuzun üzerine akmasını engellemiş oluyoruz.

Tavadaki kekimizin kapağını ilk 20 dk. kesinlikle açmıyoruz. Daha sonra kapağı açıp kontrol edebiliriz. Kekimizin pişme süresi aşağı yukarı 55 dk. kadar. Süre sonunda kürdanla kekimizi kontrol edip ocaktan alabiliriz.

Sosumuzu hazırlamak için ise şekeri, 1 çay bardağı suyu ve doğradığımız çileklerimiz sos tenceremize alıp ocağın üstünde hafifçe pişiriyoruz. Daha sonra ayırdığımız 1 yemek kaşığı suyumuzla nişastamızı açıp sosumuzun içine döküyoruz. Sosumuz koyulaşınca kadar pişirip kenara alıyoruz. Soğuyan kekimizi dilimliyoruz, sosu üzerine koyarak servis ediyoruz.

Püf Noktası :

Kekimiz kalın tabanlı veya döküm bir tavada çok daha kolay pişecektir. Eğer tavalığınız bu özellikleri taşımıyorsa iki tavayı üst üste oturtarak üstteki tavaya kek hamurumuzu yerleştirip kekinizi pişirin. Tavada pişirdiğiniz kek normal keklere göre çok daha yumuşak ve hafif olacaktır. Sosta çilek yerine vişne veya böğürtlen de lezzet açısından farklılıklar yaratır