



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'in Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

MAGMA KEK



3 adet yumurta
Yarım su bardağı toz şeker
1 ay bardağı sıvıyağ
Yarım su bardağı süt
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
2 su bardağı un
Magma için:
4 su bardağı süt
8 orba kaşığı şeker
2 orba kaşığı buğday nişastası
3 orba kaşığı pirin unu
1 paket labne peyniri

- # nce kekin magması yani muhallebisi hazırlanır.
- # Tencereye şeker, un, nişasta konur karıştırılır, sonra soğuk süt katılır.
- # Orta ateşe yerleştirilir, karıştırarak göz göz olana kadar pişirilir.
- # Ateş kısılır, labne peyniri katılır, tamamen eriyene kadar karıştırılır, ateşten alınır.
- # Magma ılırken kek hazırlanır.
- # Karıştırma kabına yumurtalar kırılır, şeker eklenir, mikserle 5 dakika çırpılır.
- # Sonra süt ve sıvıyağ ilave edilir, kısa süre çırpılır.
- # Un, nişasta, vanilya ve kabartma tozu konur, kısa süre daha karıştırılır.
- # Yağlanmış kelepçeli kek kalıbına dökülür.
- # Kek harcını yüzeyinde biraz oyuklar açılır ve magmalar buralara doldurulur.
- # 170 derece fırında 1 saat pişirilir.
- # Fırından çıktıktan yarım saat sonra kalıptan çıkarılır.

Not: Bu kek ertesi günü tketilecekse buzdolabında saklanmalıdır.