



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

ANTİLİ VİNELİ KEK



4 adet yumurta
1,5 su bardađı toz eker
2 ay bardağı sıvıyağ
1 ay bardağı ayıklanmı vıne
1 ay bardağı vıne suyu
1 ay bardađı yođurt
2 orba kaığı kakao
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
3 su bardađı un
Ara kat için;
Yarım paket toz krem anti
1 ay bardađı sođuk st
1 ay bardağı ayıklanmı vıne
Islatmak için;
1 su bardağı vıne suyu

- # Öncelikle derin bir kabın içinde eker ve yumurtalar, eker eriyene kadar çırpılır, üzerine sıvıyağ, yoğurt, vıne suyu katılır, kısa sre karıtırılır.
- # Daha sonra renginin daha iyi çıkması için kakao eklenir, karıtırılır. zerine elenmi un, kabartma tozu, vanilya katılır, kısa sre daha karıtırılır.
- # En son vıne ilave edilir, kaıkla homojen dağılana kadar hamur alt üst edilir.
- # Hazırlanan kek harcı, yağlanmış kelepçeli kek kalıbına dökülür. Önceden ısıtılmı 170 derece fırında 50 dakika kadar piirilir..
- # Kek tamamen soğuduktan sonra enlemesine ortadan kesilir. Bu arada st ve toz krem anti çırpılır.
- # Kegin ilk katı yarım su bardağı vıne suyuyla ıslatıldıktan sonra üzerine krem anti yayılır, ikinci katın üzerine de kalan vıne suyu gezdirilir, krem antili katın üzerine bırakılır.
- # Buzdolabının alt rafında bir gece bekletildikten sonra servise sunulabilir.

Not: Bu kek ilek, kiraz, karadt, bğrtlen gibi diğer kırmızı meyveler ve sularıyla da hazırlanabilir.