



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

KÜP KEK



4 adet yumurta
1,5 su bardağı pudra şeker
2 çorba kaşığı tereyağı
1 çay bardağı süt
1 çay bardağı su
2 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
3,5 su bardağı un
Üzeri için:
2,5 su bardağı süt
1 çorba kaşığı un
1 büyük çay bardağı toz şeker
Yarım tatlı kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı kakao
1 paket vanilya
1,5 su bardağı hindistancevizi

- # Çukur bir kaba yumurta ve şeker konur, mikserde bembeyaz olana kadar çırpılır.
- # Üzerine eritilmiş, ılımış tereyağı, su ve süt eklenir, kısa süre karıştırılır.
- # Elenmiş unun yarısı, kabartma tozu ve vanilya katılır. Biraz karıştırdıktan sonra kalan un eklenir.
- # Elde edilen kek harcı yağlı kağıt serilmiş kare ya da dikdörtgen küçük fırın tepsinine dökülür ve düzeltilir.
- # Ilık, 170 derece fırında, kapağını hiç açmadan 30-35 dakika pişirilir.
- # Kek fırından çıkınca soğumaya bırakılır. Bu arada üst malzemesi hazırlanır.
- # Küçük bir tencereye soğuk süt, un, şeker, tereyağı ve kakao bırakılır. Orta ateşte sürekli karıştırarak bir taşım pişirilir. Ateşten almadan hemen önce vanilya ilave edilir.
- # Soğuyan kek, küp biçimini alacak şekilde kesilir. Soğuyan kakaolu karışımın tüm yüzeyleri batırılır, sonra hindistancevizine bulanır.
- # Düz servis tabağına dizerek ikram edilir.

Not: Küp kekin çıkış noktası Avustralya'nın Lamington şehri olduğu için Lamington keki olarak da adlandırılır...