



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

MAGMA KEK



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

- # nce kekin magması yani muhallebisi hazırlanır.
- # Tencereye Őeker, un, niŖasta konur karıŖtırılır, sonra soğuk süt katılır.
- # Orta ateŖe yerleŖtirilir, karıŖtırarak göz göz olana kadar piŖirilir.
- # AteŖ kısıılır, labne peyniri katılır, tamamen eriyene kadar karıŖtırılır, ateŖten alınır.
- # Magma ılırken kek hazırlanır.
- # KarıŖtırma kabına yumurtalar kırılır, Őeker eklenir, mikserle 5 dakika çırpılır.
- # Sonra süt ve sıvıyağ ilave edilir, kısa süre çırpılır.
- # Un, niŖasta, vanilya ve kabartma tozu konur, kısa süre daha karıŖtırılır.
- # Yağlanmış kelepçeli kek kalıbına dökülür.
- # Kek harcını yüzeyinde biraz oyuklar açılır ve magmalar buralara doldurulur.
- # 170 derece fırında 1 saat piŖirilir.
- # Fırından çıktıktan yarım saat sonra kalıptan çıkarılır.

Not: Bu kek ertesi günü tktilecekse buzdolabında saklanmalıdır.