



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

## GOFRETLİ KEK



3 adet yumurta  
1 su bardağı pudra şekeri  
Çeyrek çay kaşığı tuz  
1 su bardağı süt  
Yarım su bardağı ayçiçek yağı  
1 paket vanilya  
1,5 paket kabartma tozu  
3 su bardağı un  
Arası için:  
8-10 adet gofret  
1,5 çay bardağı kuru üzüm

- # Yumurtanın beyazları ve sarıları birbirinden ayrılır.
- # Beyazların üzerine şeker konur, mikserle 4-5 dakika çırpılır.
- # Sarıların üzerine tuz katılır, dağılına kadar karıştırılır.
- # Daha sonra yumurta beyazı ve sarısı birleştirilir. Üzerine süt ve sıvı yağ konur, çırpılır.
- # Elenmiş un, kabartma tozu ve vanilya katılır, fazla karıştırmadan pürüzsüz bir karışım elde edilir.
- # Yağlanmış kek kalıbına kek harcının yarısı dökülür. Üzerine ufalanmış gofret ve kuru üzüm yerleştirilir.
- # Kalan kek harcı da dökülür, kaşıkla düzeltilir.
- # Kek önceden ısıtılmış fırında 170 derece fırında 50-55 dakika pişirilir.
- # Fırından çıkınca 10 dakika dinlendirilir. Servis tabağına ters çevrilir.

**Not:** Kekin içinde yer alan gofret piştikten sonra farkedilmez, ancak lezzetini bırakır.