

Tarif Bizden Keki Yapmak Sizden

Kek yapmak için malzemeler ve tarifi aşağıda. Bu tarifi bir algoritmaya dönüştürebilir misiniz? Keki pişirmesenez bile aşağıdaki tarifi ve ipucunu kullanarak nasıl güzel bir kek yapılacağıнын algoritmasını oluşturabilirsiniz. Ayrıntılı, sıralı ve eksiksiz bir algoritma oluşturursanız daha önce hiç kek yapmamış bile olsa algoritmanızı uygulayan herkes güzel bir kek yapabilir.



Malzeme

- 3 tane yumurta
- 1 su bardağı şeker
- 1 su bardağı süt
- ½ su bardağı sıvı yağ
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 2,5 su bardağı un

Yumurta ve şeker derin bir kabın içinde beş dakika boyunca çırpıcı yardımıyla çırpılır. Daha sonra diğer sıvı malzemeler eklenir ve bir dakika daha çırpılır. Kuru malzemeler karışımın üstüne eklenerek kaşıkla homojen bir kıvama gelinceye kadar karıştırılır ve yağlanmış kek kalıbına dökülür. 160 derece ısıtılmış fırında yaklaşık 30-40 dakika sürede pişirilir.

İpucu: Keki fırına koyduktan 30 dakika sonra keke bir kürdan batırarak pişip pişmediğini kontrol edebilirsiniz. Keke batırıp çektiğiniz kürdanın üstünde kek hamuru varsa kekiniz henüz pişmemiştir, pişirmeye devam edebilirsiniz. Kürdanın üstünde kek hamuru yoksa pişmiştir, fırını kapatarak keki fırından çıkarabilirsiniz. Bu işlemi yaparken bir yetişkinden yardım almalısınız.

Kek Yapma Algoritması

İlk dört komutu biz sizin için yazdık. Gerisini de siz tamamlayabilirsiniz.

Başla.

Tüm malzemeleri kullanıma hazır hâlde tezgâhın üzerine yerleştir.

Fırını 160 dereceye ayarlayarak ısınmasını sağla.

Kek kalıbını yağla.