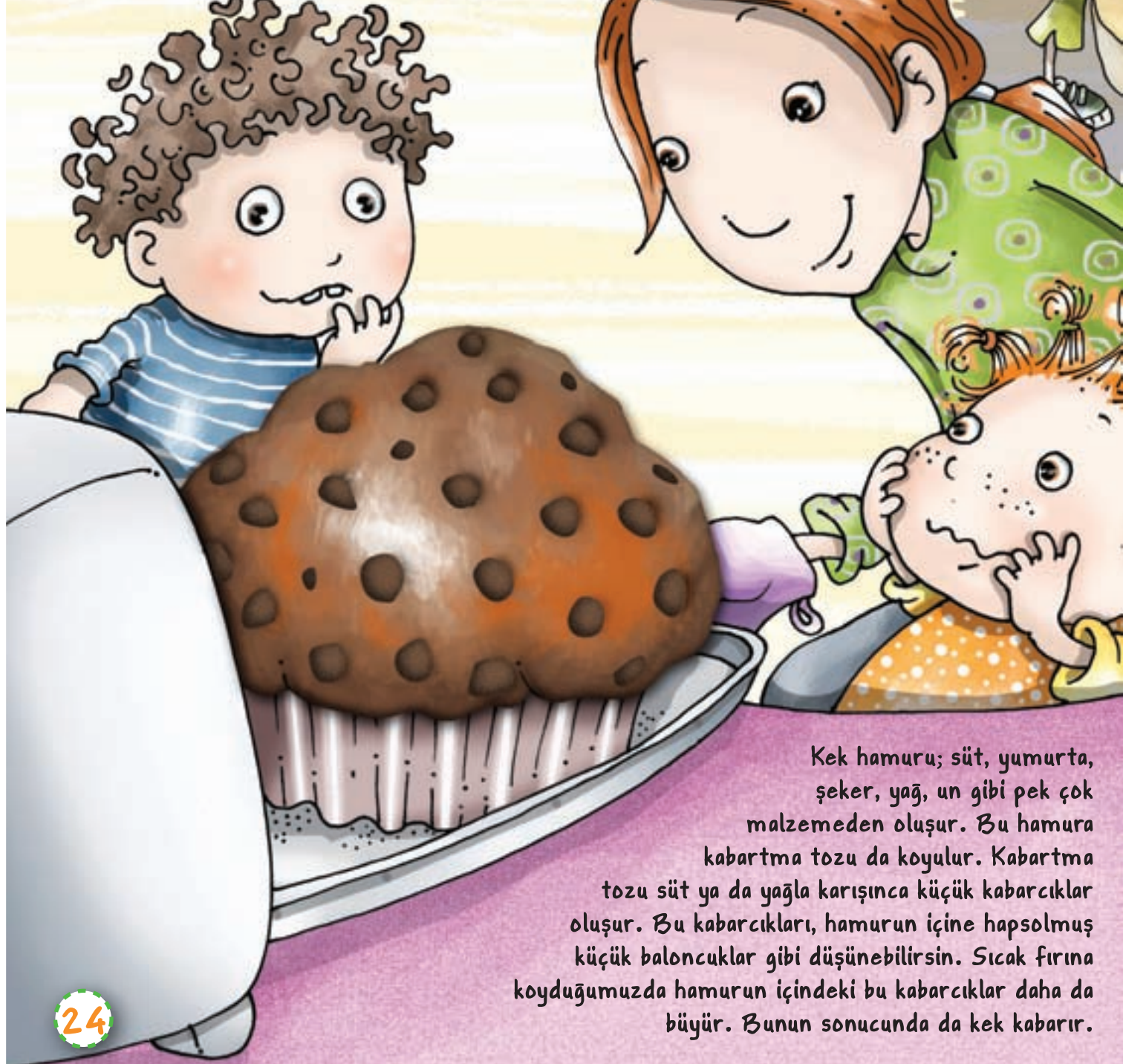




Kek hamurunu sıcak fırına koyduğumuzda nasıl kabarır?

Ece Emirhan 5,5 yaş İzmir



Kek hamuru; süt, yumurta, şeker, yağ, un gibi pek çok malzemeden oluşur. Bu hamura kabartma tozu da koyulur. Kabartma tozu süt ya da yağla karışınca küçük kabarcıklar oluşur. Bu kabarcıkları, hamurun içine hapsolmuş küçük baloncuklar gibi düşünebilirsin. Sıcak fırına koyduğumuzda hamurun içindeki bu kabarcıklar daha da büyür. Bunun sonucunda da kek kabarır.



Sorularınızı Bekliyoruz!

Sporla ilgili sorularınızı bize gönderin.

Bu sorulardan birini Nisan 2010 sayımızda yanıtlayalım. Sorularınızı 15 Mart 2010 tarihine kadar gönderebilirsiniz. Adınızı, soyadınızı, yaşınızı ve yaşadığınız ilin adını yazmayı unutmayın. Adreslerimiz:

e-posta: merakli.minik@tubitak.gov.tr

Adres: TÜBİTAK Meraklı Minik Dergisi "Çok Merak Ediyorum" Köşesi Atatürk Bulvarı No: 221 Kavaklıdere 06100 Ankara

Hande Kaynak
Çizim: Ayşe İnan Alican