



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAĞITTA YABANMERSİNLİ KEK

1 yumurta
120 ml. ayçiçeği yağı
120 ml. süt
375 gr. un
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
1 yemek kaşığı karışık baharat
200 gr. şeker
100 gr. yaban mersini
2 yemek kaşığı dekor şekeri

Fırını 180 ° C'ye ısıtın.

Yumurtayı iyice karıştırmaya kadar yağ ve sütle bir sürahi içinde çırpın.

Un, kabartma tozu, baharat, şeker ve yaban mersini bir kasede karıştırın, daha sonra yumurtalı karışımına dökün ve birleştirilecek kadar karıştırın.

Karışımı kağıt kaplara bölüştürün ve süs şekeri serpin, daha sonra fırında 20-25 dakika pişirin.

Ahşap kürdan ile test edin, temiz çıkarsa, kekler pişmiştir.

