



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## AHUDUDULU KEK

1 su bardağından 2 parmak fazla un,  
yarım paket kabartma tozu,  
1 tutam tuz,  
1 adet limonun kabuğu,  
10 çorba kaşığı margarin,  
2 çay bardağı tozşeker,  
3 adet yumurta,  
1 su bardağı ahududu,  
1 su bardağı böğürtlen

Şekerle birlikte oda sıcaklığındaki yumurtaları çırpın. Oda sıcaklığındaki margarini ekleyin, iyice karışmasını sağlayın. Tuzu katın, kabartma tozunu ilave edin. Üzerine bir limon kabuğunu rendeleyin. Son olarak unu ekleyin.

Mikserde iyice karıştırın. Ahududu ve böğürtlenleri hamura katın ve bir kaşık yardımıyla karıştırın. 1 litrelik bir kalıbı yağlayın ve hamuru içine dökün. Kalıbın üzerini alüminyum folyo ile kapatın.

Kalıbı, içi su dolu başka bir fırın kabının içine oturtun. 250 dereceli fırında 2-2 buçuk saat pişirin. Fırından çıkarmadan önce bir bıçak yardımıyla pişip pişmediğini kontrol edin. Dilimleyerek servis yapın.

---