



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BÖĞÜRTLENLİ ÇEVİRME KEK

1 kase böğürtlen
2 çorba kaşığı şeker
1 çorba kaşığı nişasta
1 çorba kaşığı kaliteli tereyağı
Kek için:
3 adet yumurta
1 su bardağı pudra şekeri
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1 su bardağı süt
Yarım su bardağı sıvıyağ
1,5 su bardağı un

Bacasız bir kek kalıbı yumuşak tereyağı ile yağlanır. Böğürtlen, şeker ve nişasta karıştırılır ve kalıba dökülür. Hamur malzemesi bilindiği gibi hazırlanır. Böğürtlenin üzerine gezdirilir. 170 derece fırında 1 saat kadar pişirilir. Fırından çıktıktan 10 dakika sonra servis tabağına ters çevrilir.