



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BÖĞÜRTLENLİ CORNMAFEN (ALMANYA)

Malzemeler

200 gr. erimiş tereyağı
yarım su bardağı şeker
1.5 su bardağı süt
2 yumurta
1 su bardağı mısır unu
1 su bardağı un
4 çay kaşığı kabartma tozu
185 gr. böğürtlen

HAZIRLANIŞI:

Tereyağı, şeker, süt ve yumurtayı bir kapta karıştırın. Ayrı bir kapta da mısır unu, un ve kabartma tozunu karıştırın. Bu karışımı diğeriyle birlikte tekrar karıştırın ve üzerine böğürtlenleri ilave edin. Daha sonra bu karışımı ufak kek kalıplarına doldurun ve 180 C'lik fırında 22 dakika pişirin. Şimdi bu güzelim kekleri afiyetle yiyebilirsiniz.