



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BÖĞÜRTLENLİ HAZIR KEK

2 paket SuperFresh böğürtlen  
300 gr toz şeker  
2 çorba kaşığı un  
500 ml süt  
100 gr tereyağı  
1 adet hazır kek  
1 adet yaprak jelatin (kırıklanmış)  
5 çorba kaşığı su (ılık)

Böğürtleni tel süzgece koyun, çözülünceye kadar sularını süzerek bekletin ve suyunu ayırın. Böğürtlenlerin yarısına, süzülen suyun yarısını ve 100 gr toz şeker ekleyin. Hızlı ateşte hafifçe karıştırarak, kaynama noktasına kadar ısıtın. Ateşi kısın ve 5 dak. daha pişirin. Ateşten alın ve püre kıvamına gelinceye kadar robottan geçirin. Unu karıştırarak 5 çorba kaşığı süt ekleyin ve pütürsüz oluncaya kadar iyice karıştırın. Kalan süte, karıştırarak unlu sütü ve kalan toz şeker ilave edin. Orta ateşte karıştırmaya ara vermeden, muhallebi kıvamında koyulaşuncaya kadar pişirin. Ateşten alın ve ılıncaya kadar dinlendirin. Muhallebiye tereyağını ekleyin, orta devirli mikserle tereyağı eriyinceye kadar yaklaşık 2-3 dak. çırpın. Hazır kekin tabanını servis tabağına yerleştirin. Üzerine sırasıyla püre kıvamındaki böğürtleni ve muhallebinin yarısını sürün ve kekin ikinci parçasını yerleştirin.

Kekin üzerine kalan muhallebiyi dökün her tarafına eşit yayın ve tane böğürtlenleri yerleştirin. Yaprak jelatinin üzerine ılık suyu gezdirin ve hafif yumuşayuncaya kadar 5 dak. bekletin. Kalan böğürtlen suyu 100 ml oluncaya kadar su ekleyip jelatine ilave edin. Kısık ateşte karıştırarak jelatin eriyinceye kadar 1-2 dak. ısıtın. Ateşten alın, ılıncaya kadar karıştırarak bekletin ve kaşık kaşık böğürtlenlerin üzerine gezdirin. Muhallebi ve jelatin iyice soğuyup katılaşuncaya kadar yaklaşık 1 saat bekletin. Dilimleyerek servis edin.

