



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BÖĞÜRTLENLİ İRMİKLİ KEK

Malzeme:

1,5 su bardağı toz şeker
2 adet yumurta
1 su bardağı yoğurt
150 gram Teremyağ
1,5 su bardağı Bizim Mutfak İrmik
1 paket Bizim Mutfak Kabartma Tozu
1 limonun kabuğu
Yarım su bardağı file fındık
1 su bardağı böğürtlen

Fırını önceden 180 derecede ısıtın. Tozşeker ile yumurtaları mikserle iyice çırpın. Yoğurt ve ılık Teremyağ'ı ekleyip çırpıma devam edin. İrmikle kabartma tozunu birlikte eleyip yumurtalı karışıma ekleyin. Limon kabuğu rendesi, fındık ve böğürtlenleri ekleyip kaşıkla karıştırın. Karışımı yağlanmış kek kalıbına yayın. Isınmış fırında 40 dakika pişirin. İçine soktuğunuz kürdan temiz çıkıyorsa fırından alın. Oda sıcaklığında ılıdıktan sonra dilimleyerek servis yapın.