



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BÖĞÜRTLENLİ KEK

Kek için:

2 su bardağı kekun

2 adet yumurta

yarım su bardağı tozşeker

6,5 çorba kaşığı margarin

1 su bardağı böğürtlen

1 tatlı kaşığı kakao

Kreması için:

1 paket vanilya

yarım litre süt

yarım su bardağı sıcak su

3 yaprak jelatin

Süslemek için:

1,5 su bardağı böğürtlen

yarım demetten az nane

Yumurtaları tozşekerle birlikte çırpın. Ardından oda sıcaklığındaki margarini üzerine ekleyin. İyice çırpın. Son olarak kekunu ve kakaoyu ekleyin. Tekrar çırpın. Hamuru 20 x 30 cm ebadında yağlanmış kalıbın içine dökün. Böğürtlenleri hamurun üzerine serpin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 25-30 dakika pişirin. Pişince, fırından çıkarıp, soğumaya bırakın. Vanilyah pudingi sütle beraber bir tencereye alın. Orta hararetli ateşte karıştırarak pişirin. Diğer tarafta 3 yaprak jelatini yarım su bardağı sıcak su içinde eritin. Koyulaşmaya başlayan pudingi ocaktan indirin. Erimiş jelatini içine katıp, iyice karıştırın. Bu tencereyi içi soğuk su dolu bir kaba oturtun ve karıştırarak soğutun. Soğuyan pudingi kekin üzerine dökün. Böğürtlenleri pudingin üzerine sıralayın. Soğumaya bırakın. Puding soğuduğunda keki kare kare dilimleyin. Böğürtlen ve nane yapraklarıyla süsleyerek servis yapın.