



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BÖĞÜRTLENLİ KEK

3 Adet yumurta
1 Su bardağı toz şeker
125 gr. margarin
1 paket vanilya
2 Su bardağı un
2 çorba kaşığı kakao
1 su bardağı krema
Yarım su bardağı ince çekilmiş badem
SOS MALZEMESİ:
2 çay bardağı böğürtlen
yarım çay bardağı pudra şeker

Margarin ve şeker mikserle çırpın, yumurtaları tek tek çırpıkça ekleyin. Un, kakao, vanilya, badem ve kremayı ekleyin, karışımı yağlanmış kek kalıbına dökün. 160 derece fırında 60 dakika pişirin. (Kabartma tozu kullanılmadığı için yaz helvası gibi olur.) Böğürtlen ve pudra şekerini mikserle çırpın, kekin üzerine gezdirin, dilimleyin servis yapın.