



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BÖĞÜRTLENLİ KIRMIZI KEK

3 yumurta
Yarım paket margarin
1 su bardağı toz şeker
1, 5 su bardağı süt
1 çorba kaşığı hindistancevizi
2 tatlı kaşığı kabartma tozu
3 su bardağı un
1 çay kaşığı gıda boyası

Bu malzemeler sırasıyla çırpılarak hamur hazırlanır. Hamurun bir kısmı ayrı bir kaba alınır. Kalan hamura tarçın, varsa portakal kabuğu rendesi veya parçaları da eklenir. Diğer ayırdığımız hamura kırmızı gıda boyası (hakikisi) ve donmuş böğürtlenlerde olduğu gibi ilave edilir. Kalıba önce sade hamur, sonra kırmızı hamur konur. 175 c de pişirilir.