



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DERYA KEK

3 yumurta
1 su bardağı pudra şekeri
2 çay bardağı süt
150 gram eritilmiş tereyağı
1 paket kabartma tozu
2,5-3 su bardağı un
1 çay bardağı kuru yaban mersini

Arçelik In Love mikser ile yumurtaları pudra şekeri ile iyice karışana kadar çırpın. Üzerine süt ve tereyağını ekleyin ve düşük ayarda çırmaya devam edin. Karışıma unu ve kabartma tozunu ekledikten sonra orta hızda tüm malzemeler karışana kadar çırpın.

Yaban mersinlerini bir spatula ya da kaşık yardımıyla hamura karıştırdıktan sonra, tereyağı ile yağlayıp unladığınız kek kalıbına dökün.

Önceden ısıtılmış 170°C'lik fırının orta rafında üzeri kabarana kadar yaklaşık 25-30 dakika pişirin.

Pişen keki oda sıcaklığına gelene kadar bekletin ve ters çevirin. Üzerini pudra şekeri ve kuru yaban mersinleri ile süsleyerek servis edebilirsiniz.

