



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İRMİKLİ KEK

MALZEMELER

1,5 su bardağı irmik (185 gr.)
1,5 su bardağı toz şeker (185 gr.)
200 gr. Margarin
250 gr. Yoğurt
1 su bardağı dondurulmuş visne
1 adet yumurta
Yarım su bardağı çekilmiş badem
1 paket kabartma tozu

YAPILIŞ TARİFİ

Derin bir kaseinin içerisinde, oda sıcaklığında bekletip, yumusattığınız margarini, yumurtaları ve toz şekeri, krema kıvamına gelene kadar bir mikser veya çirpici yardımı ile çirpiniz. Krema kıvamına gelince yogurdu ekleyip, karıstırmaya devam ediniz. Daha sonra irmiği ekleyip, çirpiniz. En son olarak kabartma tozunu, çekilmiş bademi ve visneyi ilave edip, tahta bir kasık ile karıstırınız. Kek harcını, margarin ile yağladığınız kek kalıbına alıp, harçın üzerine kasığın sirti ile düzeltiniz. Önceden 185 derece de ısıtılmış fırında 35-40 dak pişiriniz. Pişen keki kalbında 5 dak bekletip, soğuttuktan sonra servis tabağına ters çevirip, iyice soğutunuz. Soğuyan kekin üzerine bir süzgeç yardımı ile pudra şekeri serpip, arzuya göre vanilyalı dondurma ile servis ediniz.