



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 kâsenin içerisinde, oda sıcaklığında bekletip, yumusattığınız margarini, yumurtaları ve toz şekerini, krema kıvamına gelene kadar bir mikser veya çirpici yardımı ile çirpiniz. Krema kıvamına gelince yoğurdu 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 üzerini kasığın sirtı ile düzeltiniz. Önceden 185 derece de isitilmiş 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 şekerini serpip, arzuya göre vanilyalı dondurma ile servis ediniz.