



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İRMİKLİ VE KIRMIZI MEYVELİ KEK

- 3 adet yumurta
- 1 su bardağı Pakmaya Pudra Şekeri
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 1 çay bardağı süt
- 1 su bardağı un
- Yarım su bardağı irmik
- 1 paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
- 1 paket Pakmaya Şekerli Vanilin
- 1 kahve fincanı Pakmaya Buğday Nişastası
- 1 küçük kase dondurulmuş orman meyvesi

Yumurtaları ve Pakmaya Pudra Şekeri'ni mikserde köpük köpük olana dek çırpın.

Zeytinyağını ve sütü ekleyip 1 dakika daha çırpın.

Ayrı bir kasede unu, irmiği, Pakmaya Hamur Kabartma Tozu'nu, Pakmaya Şekerli Vanilin'i ve nişastayı harmanlayın. Harmanladığınız bu karışımı yumurtalı karışıma ilave edin. Spatula ile tüm malzemeyi bütünleştirin. Kek hamurunu yağlanmış küçük kek kalıplarına paylaştırın. Orman meyvelerini de hamurların üzerine serpin. Önceden ısıtılmış 170 dereceye ayarlı fırında, 20-25 dakika pişirin.

