



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ORMAN MEYVELİ KEK

Yarımşar su bardağı frenk üzümü, ahududu ve yaban mersini  
4 adet yumurta  
2 su bardağı pudraşekeri  
200 gram oda sıcaklığında tereyağı  
1 su bardağı süt  
1 paket vanilya  
1 paket kabartma tozu  
3 su bardağı un  
Bir tutam tuz  
Üzerine:  
Pudraşekeri  
Orman meyveleri

Yumurtaların akını ve sarısını ayırın. Pudraşekeri ve tereyağını bir kaba alıp mikserin önce yavaş sonra hızlı devrinde krema kıvamı alana dek çırpın. Yumurta sarılarını ekleyip yeniden mikserleyin. Süt ve vanilya ilave edin. Kabartma tozunu unla birlikte eleyin ve azar azar karışıma katın. Yumurta aklarını bir tutam tuzla birlikte kar gibi olana dek çırpıttıktan sonra karışıma katın ve tahta bir kaşıkla aşağıdan yukarı doğru dikkatlice karıştırın. Frenk üzümünü tanelerine ayırın. Meyvelerin üzerine birer tutam un serpin. Baton bir kek kalıbını yağlayıp unlayın. Kek karışımının yarısını kalıba dökün. Orman meyvelerinin yarısını hamurun üzerine serpin. Kalan karışımın yarısını kalıba boşaltın. Kalan orman meyveleri ve kek karışımını da kalıba dökün. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 40-45 dakika pişirin. Üzerine pudraşekeri serpin. Orman meyveleri ile süsleyerek servis yapın.

Not: Orman meyveleri kolayca ezilebilen bir yapıda olduklarından kek hamuruna doğrudan karıştırmak yerine, bir kat hamur bir kat meyve olacak şekilde serpererek kullanın.

