



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VANİLYALI BÖĞÜRTLENLİ KEK

- 4 yumurta
- 1 su bardağı şeker
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 1 su bardağı süt
- 3 su bardağı un
- 3 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu
- 1 çay kaşığı karbonat
- 1 limon suyu
- 1 çay bardağı böğürtlen

Yumurta ve şekeri 5 dakika çırpın. Yumurtanın rengi açılıp köpürünce içine sıvı yağ, sütü ekleyip çırpmaya devam edin. Unu vanilyayı ve kabartma tozunun eleyip karıştırın. Boza kıvamında bir karışım olunca yağlanmış, unlanmış kek kalıbına boşaltın. Üzerine böğürtlenleri de dökün kendiliğinden aşağıya çökecektir. Limonun suyunu da sıkıp karışımından üzerine döküp bırakın. Bu şekilde her yerinde limon tadı olmayacak ara ara gelen limonlu güzel bir tat olacaktır. 170 derecedeki fırında 35 dakika pişirin. Fırından çıkarttığınız kekin biraz soğuması gerekmektedir. Sonra servis tabağına alın ve üzerine pudra şekeri serpip ikram edin.
