



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## YABAN MERSİNLİ BEYAZ KEK

- 1 su bardağı irmik
- 1 su bardağı yoğurt
- 2 adet yumurta
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 1 su bardağı şeker
- 1 su bardağı yaban mersini
- 1 çorba kaşığı nişasta
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya

İrmik ve yoğurt bir araya getirilir, karıştırılır. En az bir saat bekletilir. Sonra yumuşak tereyağı ve şeker mikserle biraz çırpılır. İlk yumurta kırılır, bir kaç dakika çırpıldıktan sonra ikinci yumurta kırılır. Daha sonra yoğurtlu irmik, vanilya ve kabartma tozu katılır. Biraz karıştırdıktan sonra nişastayla karıştırılmış yaban mersinleri konur, kaşıkla karıştırılır. Düz kare fırın kabı bolca tereyağlanır ve harç dökülür. 190 derece fırında yaklaşık 25 dakika pişirilir. Kare kare keserek ikram edilir.