



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YABAN MERSİNLİ İYALİ KEK

- 2 Tatlı Kaşığı iya Tohumu
- 3 Yumurta
- 1 Su Bardağı Şeker
- 1 Su Bardağı Süt
- ½ Su Bardağı Sıvı Yağ
- ½ Su Bardağı Yaban Mersini
- 1 Paket Vanilya
- 1 Paket Kabartma Tozu
- 2,5 Su Bardağı Un

Derin bir kabın içerisine 3 yumurtayı kırın üzerine şekerini ilave edip ırpıcı yardımı ile şeker ve yumurtayı köpürtene kadar çırpın.

Köpük haline gelmiş şeker ve yumurtaların üzerine sıvı yağ, sütü, elenmiş unu, iya tohumunu, kabartma tozu ve vanilyayı ekleyip spatula yardımı ile köpükleri söndürmeden aşağıdan yukarı olacak şekilde karıştırın.

Yağlanmış fırın tepsisinin içerisine kek hamurunu dökün. Üzerine yaban mersinlerini dilediğiniz şekilde ekleyin. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında pişirin.

