



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## YABAN MERSİNLİ KAHVALTILIK

2,5 su bardağı un  
1 paket kabartma tozu  
1 çay kaşığı tuz  
2,5 çay kaşığı toz şeker  
3 yemek kaşığı yumuşak margarin  
2 yemek kaşığı yoğurt  
Yarım su bardağı yıkanmış yaban mersini  
1,5 su bardağı ılık süt  
İsteğe göre fındık

Tüm malzemeyi geniş bir kaba koy ve avucunla değil parmak uçlarıyla cimcikleyerek karıştır. Bunun sebebi, içindeki yabanmersini veya benzer meyveyi ezmemek, patlatmamak. Tepsiyi incecik sıvı yağ ile yağlayın ve avuçlularak tuttuğunuz mandalina büyüklüğündeki parçaları tepsiyeye dizin. Şekil vermek durumunda değilsiniz. Direk kopartın ve tepsiyeye atın. 200 dereceye ısınmış fırına tepsiyi koyun ve yaklaşık 15-20 dakika boyunca pişirin. Üzeri kızarsın gibi bir şart yok, azıcık pembeleşmeye başladığı anda fırından alın. Bu biraz hamurumsu olacağından içlerinden birinin üzerine bastırarak piştiğinden emin olduktan sonra fırından çıkartın. Sıcak servis edin.

