



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YABAN MERSİNLİ KEK (HOLLANDA)

- 3 adet yumurta
- 1 ay bardağı süt
- 1 ay bardağı un
- 1 ay kaşığı vanilya
- Yarım ay kaşığı tuz
- 1 tutam tarçın
- 2 yemek kaşığı margarin
- 1 yemek kaşığı pudra şekeri
- 1 ay bardağı yaban mersini

Margarini tavada eritin.

3 yumurtayı derin bir kaptan süt ve vanilya ile çırpın.

ırpılmış yumurta karışımına un, tarçın ve tuzu ekleyip ırpırmaya devam edin.

Karşımı iyice ırpıttıktan sonra sana yağına da ekleyip karıştırmaya devam edin.

Daha sonra, yağı eritmek için kullandığınız tavaya karışımı dökün ve üzerine yaban mersinlerini serpiştirin.

10 dakika kadar altı altın sarısı olana dek harlı ateşte pişirin.

Altı renk değıştirince ateşin altını kısıp bir 10 dakika daha pişirin.

Servis ederken üzerine dilediğiniz kadar pudra şekeri serpin.

