



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YABAN MERSİNLİ KEK

1+1/4 fincan un
Yarım su bardağı şeker
Çeyrek çay kaşığı tuz
Yarım çay kaşığı kabartma tozu
3/4 fincan tam yağlı süt
1/3 fincan eritilmiş tereyağı
2 bardak taze yaban mersini
1/3 fincan şeker
1 tatlı kaşığı vanilya.

Bir karıştırma kabına unu, şekerini, tuzu ve kabartma tozunu ekleyip karıştırın. Sütü ve tereyağını ekleyip karıştırmaya devam edin. Yağlanmış fırın tepsisine dökün. Üzerine yaban mersinlerini dağıtın. Üzerine ise çeyrek fincan şekerini ve vanilyayı karıştırıp serpin. 350 derecelik fırında 40-45 dakika pişirin.

