



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YABANMERSİNLİ KEK

<https://www.elele.com.tr>

125 gr tereyağı veya margarin  
3 yumurta  
100 gr pudra şekeri  
150 gr un  
5 gr kabartma tozu  
225 gr yaban mersini  
1 yemek kaşığı un

Oda sıcaklığındaki sıvı yağ ve pudra şekerini çırpın, içine oda sıcaklığındaki yumurtaları tek tek ilave edin. Unu kabartma tozu ile eleyerek karışıma ekleyin. Yabanmersinlerini bir kaşık un ile karıştırın ve ilave edin. Dikdörtgen veya yuvarlak kek kalıbını yağlayın. Kek malzemesini kalıba aktarın, ortasını kaşıkla bastırın, böylece kek eşit kabarmaktadır. 220 derece ısıtılmış fırında önce 5 dakika pişirin, daha sonra ısıyı 180 dereceye indirin ve 30-35 dakika fırın kapağını açmadan pişirin. Piştiğini anlamak için kekin ortasına kürdan saplayarak kontrol edin, kürdan kuru çıkarsa kek pişmiş demektir. Fırından çıkan kekin üzerine çatala delikler açın ve kanyak gezdirin. Ayrıca kekin üzerini parlatmak için ısıtılmış kayısı marmelatı sürebilirsiniz.

Not: Meyveleri bir kaşık un ile karıştırılarak ilave ettiğinizde kekin dibine çökmez. Keki 200-250 gr meyve şekerlemesi, parça çikolata, ceviz, badem, kuru üzüm ile yapabilirsiniz.

