



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YABANMERSİNLİ KEK

Kek için:

1 bardak un

1 çay kaşığı kabartma tozu

1/8 çay kaşığı tuz

4 yemek kaşığı oda sıcaklığında margarin

1/2 bardak şeker

1 büyük yumurta

1/2 çay kaşığı vanilya esansı

1/3 bardak süt

Üzeri için:

1/3 bardak un

1/3 bardak şeker

1/2 çay kaşığı tarçın

4 yemek kaşığı küçük parçalara ayrılmış margarin

2 bardak taze yabanmersini

Firinizi 180C ye ayarlayın. 20 cm genişliğindeki kalibnizi yağlayın ve alt kısmına yağlı kağıt serin.

Üst malzeme için, un, şeker ve tarçını derin bir kaptaki karıştırın. Margarin ekleyin catalla tüm malzemeyi iri kıyılmış ekme kırıntısı şekli alana kadar yedirin.

Kek için unu, kabartma tozunu ve tuzu karıştırın.

Derin bir kabin içinde margarin karıştırıcıyla krema kıvamına gelene kadar çırpın, şeker ekleyin. Yumurtayı ve vanilyayı ekleyin ve karıştırın. Unlu karışımı ekleyin. Sutu de ekleyip çok fazla çırpmadan karışmasını sağlayın.

Yağlamış olduğunuz kaliba kek malzemesini dokun ve bıçakla ya da spatulayla üzerini düzleyin. Üstüne yabanmersinlerini dizin, en üstte başta karıştırdığınız üst malzemeyi yayın ve 45-50 dk ya da içine batırdığınız kurdan kuru çikana kadar pisirin.

