



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## YABAN MERSİNLİ KEK

4 adet yumurta  
2 su bardağı toz şeker  
250 gram margarin  
1 kahve fincanı su  
3 su bardağı un  
1 paket kabartma tozu  
1 paket vanilya  
2 su bardağı dondurulmuş yaban mersini

Yumurta ve toz şekeri derin bir kapta iyice çırpın. Eritilmiş ve soğutulmuş margarin ile suyu ekleyip, tekrar çırpın. Un, kabartma tozu ve vanilya ekleyip, karıştırın. 28 cm çapında kelepçeli kek kalıbına boşaltın ve üzerine yaban mersini serpin. Önceden ısıtılmış 160 derece fırında 50- 55 dakika pişirin. Ilındıktan sonra servis tabağına alın ve dilimleyerek servis yapın.

