



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YABAN MERSİNLİ KEK

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

Kek için;  
3 adet yumurta  
1,5 su bardağı şeker  
1 paket vanilya  
1 su bardağı yoğurt  
1 su bardağı sıvı yağ  
1 paket kabartma tozu  
250 gram yabanmersini  
1 adet limon kabuğu rendesi  
Yarım limonun suyu  
3 su bardağı un  
Yaban mersinleri dibe çökmesin diye bulamak için;  
1 yemek kaşığı sıvı yağ  
1 yemek kaşığı un  
Üstteki kırıntı hamuru için;  
2 yemek kaşığı tereyağı  
1 yemek kaşığı pudra şekeri  
1 yemek kaşığı hindistancevizi  
5 yemek kaşığı un

Önce kırıntı hamuru hazırlayın Tereyağı, un, Hindistan cevizi, pudra şekerini bir kaptaki parmak uçlarınızla birbirine yedire yedire ufalanmış hale getirin.

Sonra kek için yumurta, şeker, vanilyayı çırpın. Yoğurt, sıvı yağ ekleyip karıştırın.

Un ve kabartma tozunu da ekleyin ve karıştırın.

Kek harcına rendelenmiş limon kabuğu ve yarım limonun suyunu ekleyin. Yaban mersinlerini kek harcına eklemeyen önce ilk olarak bir kaşık sıvı yağ ile karıştırın, sonra üzerine bir kaşık un ekleyip harmanlayın.

Bulanmış yaban mersinlerini kek harcına en son ilave edin. Bu aşamada spatula ile ezmeden karıştırın.

Kalibnızda yağlı kağıt kullanmayacaksanız kalıbı önce yağlayın, sonra harcı dökün. Koyu bir kek harcıdır, sizi korkutmasın. Kek harcının en üzerine kırıntı hamurunu serpiştirin.

180 derece önceden ısıtılmış fırında pişirin. Kürdan testi ile pişip pişmediğini kontrol edin. İlininca servis edin.



