



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## YABANMERSİNLİ KÜÇÜK KEK

Malzeme:

- 100 gram Bizim Mutfak Teremyağ
- 100 gram toz şeker
- 2 adet yumurta
- 1 paket Bizim Mutfak Hamur Kabartma Tozu
- 150 gram Bizim Mutfak Un
- 40 ml süt

Yağ ve tozşekeri mikser yardımıyla 5 dakika boyunca çırpın. Yumurtaları ekleyip 5 dakika daha çırpın. Bir tutam tuz ve elenmiş unu ilave edin. Birkaç dakika daha karıştırıp süt ve rendelenmiş portakal kabuğunu ekleyin. Tahta bir kaşıkla karıştırın. En son yabanmersini tanelerini ilave edin ve özenle karıştırın. Hazırladığınız kek karışımını küçük kek kalıplarının üçte biri dolacak şekilde paylaşın. Önceden ısıtılmış 170 dereceye ayarlı fırında 20-25 dakika pişirin. Fırından çıkarıp ılık veya soğuk servis yapın.