

Yaban Mersinli Kek

Malzemeler

3 yumurta

1 su b. yogurt

1 su b. toz seker

Yarım su b. siviyağ

1.5 su b. un

1 paket kabartma tozu

1 paket vanilya

1 limonun suyu

1 limonun rendelenmiş kabuğu

1 su bardağı yaban mersini

Yapılışı

Derin bir kapta yumurtaları ve toz şekeri, şeker eriyinceye kadar yaklaşık 5-6 dk. çırpın. Sirayla yogurt, ayırdığınız yağı, limon suyu ve rendelenmiş limon kabuğunu ekleyip 1-2 dk. daha çırpın.

Karışımına; un, kabartma tozu ve vanilyayı ilave edip karıştırın.

Yaban mersinlerini de ekleyip karıştırın.

Kek kalibini önce tereyağı ile yağlayıp sonra toz şeker serpin.

Önceden ısıtılmış 170 derece fırında yaklaşık 45-50 dk. pişirin.

Soguduktan sonra üzerine pudra şeker serpebilirsiniz.