



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEYVE ŞEKERLEMELİ KEK

Eyüp Sevinç

250 gr. margarin
2 çorba kaşığı süt
1 su bardağı tozşeker
4 yumurta
3 su bardağı un
3 tatlı kaşığı kabartma tozu
250 gr. karışık meyve şekerlemesi
75 gr. hindistancevizi rendesi
1 küçük muz

Margarin, tozşeker ve yumurtaları bir kasede karıştırıp, üstlerine un ve kabartma tozunu eleyin. Meyve şekerlemesi parçalarının 60 gramını ve hindistancevizi rendesinin 15 gramını süsleme için bir kenara ayırın. Kalan hindistancevizi rendesi, kalan meyve şekerlemesi parçaları, muz parçaları ve sütü, kasedeki karışıma ekleyip, tahta bir kaşıkla önce iyice karıştırın; sonra da pürüzsüz hamur kıvamı alıncaya kadar çırpın. Hazırladığınız bu hamuru kalıba aktarıp, yüzeyini düzleştirdikten sonra, kalıbı fırına vererek, keki altın sarısı bir renk alıncaya ve parmakla dokunulduğunda iyice sert gelinceye kadar (yaklaşık 2 saat) pişirin.

