YEMİŞLİ KEK

Malzemeler:
3 adet yumurta
1 su bardağı şeker
1 su bardağı yoğurt
Yarım su bardağı sıvı yağ
5 adet kuru kayısı
3 adet kuru incir
2 çorba kaşığı kuru üzüm
1 çorba kaşığı kuru vişne
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
3 su bardağı un

Yapımı:
Şeker ve yumurta şeker eriyene kadar çırpılır. Üzerine yoğurt ve sıvı yağ eklenir karıştırılır. Elenmiş un, kabartma tozu ve vanilya katılır, kısa süre karıştırılır. En so ince doğranmiş ve unlanmış kuru meyveler katılır. Kaşıkla karıştırılır. Kek harcı yağlanmış kek kalıbına dökülür. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında 45-50 dakika pişirilir.

ML® Kuruyemişli Kek için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:12463 • adı:Yemişli Kek • gönderen:Nurpare • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:42