



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MEYVE ŞEKERLEMELİ KEK

- 1 paket margarin
- 3 su bardağı un
- 2 su bardağı pudra şekeri
- 5 yumurta
- 1 çay bardağı süt
- 1 paket kabartma tozu
- 3 çorba kaşığı hindistancevizi
- 2 kahve fincanı kuru üzüm
- 2 kahve fincanı kırılmış fındık
- 1 kahve fincanı portakal kabuğu şekerlemesi
- 1 kahve fincanı incir şekerlemesi
- 1 çay kaşığı vanilya

Margarini eritip soğutun. Pudra şekeri ile iyice çırpın. Çırpıma ara vermeden yumurtaları birer birer ilave edin. Un, kabartma tozu, süt, hindistancevizi, kuru üzüm, fındık, vanilya ve her iki şekerlemeyi derin bir kaptaki karıştırın. Yumurtalı karışımı ilave edip pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar çırpın. Dikdörtgen bir kek kalıbını yağlayıp hafifçe un serpin. Hamuru kalıba boşaltıp önceden ısıtılmış 170 dereceye ayarlı fırında 35-40 dakika pişirin, ılık veya soğuk olarak servis yapın.