



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEYVE ŞEKERLEMELİ KEK

125 gr toz şeker
125 gr margarin
3 yumurta
150 gr un
1 çay kaşığı kabartma tozu
1 çay bardağı kuru üzüm
1 çay fincanı ceviz
1 tatlı kaşığı tarçın
1 tatlı kaşığı karanfil
1 tatlı kaşığı yeni bahar
1 tatlı kaşığı hindistancevizi rendesi
2 rendelenmiş havuç
dilediğiniz kadar meyve şekerlemesi

Sekeri ve margarini bir kap içinde mikserle kremamsi bir görünüme elde edene kadar karıştırın, ardından yumurtaları ekleyin, unu 2 defa eleyin tüm baharatları, ceviz, şekerlemeli, havuç rendesini ekleyin ve karıştırın, kabartma tozunu ekleyin, didortgen derin bir kalıbı yağlayın ve unlayın, ve kalıba kek hamurunu dokun, önceden ısıtılmış 165 derecelik fırında 35 dakika pişirin, ve pistikten 15 dakika sonra bir alüminyum folya yardımıyla sarın, bu şekilde 30 dakika bekledikten sonra buzdolabında 3 saat bekletin ve servis yapın.

[ML® Yaz Meyveli Kek için tıklayın](#)