



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MEYVELİ KEK

1 adet portakalın kabuğu
1 adet orta boy havuç
Yarım su bardağı kuru kayısı
1 paket margarin
2 su bardağı tozşeker
6 adet yumurta
Yarım limonun suyu
1 paket kabartma tozu
2,5 su bardağı un
2 paket vanilya
1 su bardağı kuru üzüm
1 su bardağı iri dövülmüş fındık

Portakalın kabuğunu, havucu ve kuru kayısıları tavla zarı iriliğinde doğrayın. Oda sıcaklığındaki margarini ve şekeri yüksek devirli mikserle 5 dakika çırpın. Çırpma ara vermeden yumurtaları teker teker ekleyin. Limon suyunu ve kabartma tozunu ilave edip, çırpma işlemine devam edin. Unu ve vanilyaları ekledikten sonra mikseri düşük ayara getirip, çırpma devam edin. Tüm malzemeler özleştikten sonra hamuru 1-2 dakika dinlenmeye bırakın. Dilediğiniz şekilde bir kalıbı yağlayın. Hamura, portakal kabuğunu, havucu, kuru kayısıları, kuru üzümü ve dövülmüş fındığı ekleyin. Hamuru yağlanmış kalıba boşaltın. Önceden ısıtılmış 160 derece fırında 45-50 dakika pişirin. Pişip, pişmediğini anlamak için kekin ortasına bıçak bahrin. Bıçak temiz çıkıyorsa kek pişmiş demektir. Keki kalıbın içinde soğutup, kalıbından çıkarın. Servis yapın.