



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MEYVELİ KEK

225 gr. tereyağı
225 gr. pudra şekeri
270 gr. un
100 gr. üzüm
30 gr. iç antepfıstığı
50 gr. iç badem
50 gr. çekirdeksiz kuru kayısı
3 yumurta sarısı
3 bütün yumurta
1 kahve kaşığı kabartma tozu.

İnce ve kabukları ayıklanmış bademi, tuzsuz antepfıstığını ve diğer kuru yemişleri bir kaba koyarak karıştırın. Kayıları haşlayıp, suyunu süzdükten sonra yemişlere katın. Ayrıca erimiş tereyağı ile pudra şekerini 10 dakika çatal ile çırparak karıştırın. Buna teker teker karıştırarak önce yumurta aklarını, sonra da yumurtaları katın. Kabartma tozu ile unu koyun. İyice karıştırın. Meyvaları bunun içine atın. İçi yağlanıp, hafifçe unlanmış uzun veya yuvarlak kek kalıplarına döküp, orta dereceli fırında pişirin.