



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ALLAH NE VERDİYE KEKİ

Oktay Usta

- 3 Adet yumurta
- 1 Su bardağı toz şeker
- 1 Su bardağı Orkide sıvı yağ
- 1 Su bardağı süt
- 1 Paket kabartma tozu
- Alabildiği kadar un
- İç Harcı için:
- 2 Yemek kaşığı ceviz
- 2 Yemek kaşığı fındık
- 2 Yemek kaşığı kuru üzüm
- 4 Tane kuru kayısı
- 1 Tatlı kaşığı tarçın
- 2 Yemek kaşığı damla çikolata
- 1 Adet limon kabuğu rendesi

YAPILIŞI

Karıştırma kabının içine yumurtayı kırıyoruz. Üzerine toz şekeri ilave edip mikser ile karıştırarak köpürtüyoruz. Üzerine Orkide sıvı yağı ve sütü koyup tahta kaşıkla karıştırıyoruz. Unu, kabartma tozunu, doğranmış kayısıyı, tarçını, fındığı, üzümü, damla çikolatayı, limon kabuğu rendesini bütün malzemeyi koyup karıştırıyoruz. Yağlanmış ve unlanmış kek kalıbına harcımızı döküyoruz. Üzerine iri kılınmış cevizi döküyoruz. Önceden ısıtılmış 170 derecelik fırında 30-40 dakika pişiriyoruz. Fırından çıkınca ılıkken dilimleyerek servis yapıyoruz.

