



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEYVELİ KEK

Gereçler:

150 gr tereyağı
150 gr eker
3 yumurta, hafifçe ırpılacak
150 gr un
25 gr badem
1 ay kaşığı kabartma tozu
200 gr ekirdeksiz kuru üzüm
200 gr kuş üzümü
75 gr rendelenmiş portakal ve limon kabuğı
75 gr kiraz ekerlemesi, yarıya bölünmüş
1+1/2 limon suyu
20 adet suda haşlanmış badem

18 cm. apındaki kalıbı iyice yağlayıp, dibine yağlı kağıt dseyin. Hafif ve kar gibi olana dek tereyağı ve ekeri karıştırın. Yavaş yavaş yumurtaları da katarak karıştırmanızı sürdürün ve bir kaşık da un ekleyin. Bademleri katın. Kalan unu da içine eleyin ve üzümleri, kabukları, limon suyunu ve kiraz ekerlemelerini de içine karıştırıp, kalıba boşaltın. Bademleri kekin üstüne dizdikten sonra, fırça ile yumurta akı sürün. Yumurta kabuklarının içinde fıranızı gezdirip, keke sürmeniz yeterli olacaktır. 1 saat kadar orta kızgınlıktaki fırında pişirdikten sonra fırını kısıp 1+1/2 saat ya da ortasına sokacağınız kürdan temiz çıkana dek pişirmeyi sürdürün. 10 dakika kalıpta beklettikten sonra, kalıptan çıkarıp soğumaya bırakın.