



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEYVELİ KEK

4 adet yumurta
1 küçük paket margarin
200 gr. un (7 çorba kaşığı)
125 gr. pudraşekeri (6 çorba kaşığı)
50 gr. İzmir üzümü
1-2 adet şekerleme (kiraz)
1-2 adet şekerleme (yeşil incir)
1 çay kaşığı kabartma tozu
Limon veya portakal kabuğu rendesi

Yağla pudraşekeri porselen bir kâsede iyice beyazlatınız.
Yumurta sarılarını bu karışıma bir bir katıp, tekrar karıştırınız.
Yumurta aklarını bakır bir tencerede çarparak kar haline getiriniz.
Şekerlemeleri küçük küçük doğrayıp kâseye ilâve ediniz.
Elenmiş una kabartma tozunu, vanilya, ve limon kabuğu rendesi karıştırıp bunu da kâsedeki karışıma koyup, tekrar karıştırınız.
En sonda kar halindeki yumurta aklarını katıp, fazla karıştırmadan hamur haline getiriniz.
Yağlanmış, unlanmış kek kalıbına koyup, orta ısı fırında pişiriniz.
Kontrolünü yapıp fırından alıp, soğutunuz.
Hafif soğuyunca kalıptan çıkarıp servis tabağına alıp, servis yapınız.