



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYISILI ÜZÜMLÜ KEK

250 gr. margarin
250 gr. un
250 gr. pudra şekeri
50 gr. çekirdeksiz kayısı
50 gr. iç badem
30 gr. iç antepfıstığı
100 gram sultani üzüm
60 gr. meyve şekerlemesi
2 kahve kaşığı kabartma tozu
3 adet yumurta sarısı
2 kahve kaşığı kabartma tozu

Bir kaseye küçük kesilmiş kayısıları, iç kabukları ayıklanmış iç bademi, antepfıstığını, sultani üzümü, meyva şekerlemesini koyarak hepsini iyice karıştırın ve bir tarafa bırakın. Sonra küçük bir tencereye yumuşatılarak pomat haline getirilmiş margarin ve pudra şekerini koyarak tellerle 10 dakika dövn. Sonra bu şekerli yağa teker teker ve biri karıştıktan sonra diğerini katmak üzere önce yumurta sarılarını, sonra da bütün yumurtaları katarak hızla dövn. Sonra bu karışıma 2 kaşık kabartma tozu, sonra da unu katarak karıştırın. Elde ettiğiniz bu hamuru içi yağlanmış kek kalıbına dökerek orta ısıdaki fırında 1 saat pişirin. Soğuduktan sonra kalıptan çıkararak küçük parçalara keserek servis yapın.