



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KEÇİBOYNUZLU KEK

3 adet yumurta  
1 su bardağı şeker  
1 su bardağı sıvıyağ  
1,5 su bardağı süt  
1 paket kabartma tozu  
1 limon veya portakal kabuğu rendesi  
1 yemek kaşığı keçiboynuzu tozu  
1 çay bardağı fındık  
1 çay bardağı üzüm  
1 çay bardağı doğranmış kayısı  
5 Adet doğranmış çekirdeği çıkartılmış kuru hurma  
Aldığı kadar un

Şeker ve yumurtayı mikserle on dakika çirpin. Süt, sıvıyağ, un, kabartma tozu, portakal kabuğu, keçiboynuzu tozu, fındık, kayısı, hurma ve en son üzüm koyup tahta kaşıkla karıştırdığınız karışımı yağlanmış ve unlanmış kek kalıbına dökün. Önceden ısıtılmış 180°C fırında 40 dakika pişirin, fırının kapağını 20 dakika hiç açmayın. Soğuduktan sonra servis yapın.