



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU MEYVELİ KEK

- 3 yumurta
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 su bardağı sıvıyağ
- 1 su bardağından 2 parmak eksik ılık su
- 1 çay bardağı kuru üzüm
- 5-6 tane kuru kayısı
- 5-6 tane kuru incir
- 1 tane elma
- 1 kabartma tozu
- 1 vanilya aldığı kadar un
- Üzeri için:
- 1 çorba kaşığı tarçın
- 2 çorba kaşığı toz şeker
- 2 çorba kaşığı damla çikolata

Mikser kabına yumurtaları kırın, üzerine toz şekerini dökün ve mikserle iyice çirpin. Ardından su ve sıvıyağ ekleyin, çırpmaya devam edin. Öte yandan elmayı soyup küp küp doğrayın. Kayısı ve incirleri de küçük küçük doğrayın. Kuru üzüm, elma, kayısı ve incirleri hepsini bir kaseye alın. Üzerine 1 çorba kaşığı un ekleyip iyice karıştırın ve hamura ekleyin. Son olarak un, kabartma tozu ve vanilyayı ekledikten sonra yavaş yavaş karıştırın ve hamuru yağlanmış dikdörtgen borcama dökün. Üzerine damla çikolata yerleştirin, toz şeker ve tarçın karışımı serpin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirin. Fırından çıkarıp soğuttuktan sonra dilimleyerek servis yapın.

