



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

KURU MEYVELİ KEK

2 bardak un
2 adet yumurta
50 gr. tereyağı
1.5 su bardağı süt
5 kaşık bal
1 bardak kuru üzüm
10 adet kuru kayısı
Portakal kabuğu rendesi
1 tatlı kaşığı tarçın
200 gr. kuru meyve şekerlemesi
Kabartma tozu

Un ve kabartma tozunu bir kaba eleyin. Yumurtaları hafif çırpın ve erimiş tereyağı, süt ve balla karıştırın. Bu karışıma unu ve kalan malzemeleri ilave edin, çok fazla sulandırmadan karıştırıp, yağlanmış kek kalıbına boşaltın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında pişirin.