



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURU MEYVELİ VE BADEMLİ KEK

225 g kendinden kabaran un
100 g tereyağı, küp kesilmiş
85 g pudra şekeri
150 g karışık kurutulmuş meyve
1 büyük yumurta
75 ml tam yağlı süt
75 g kabuğu alınmış badem

Fırını 180 ° C'ye ısıtın ve pişirme kâğıdı ile düz bir kek kalıbını kaplayın.
Bir karıştırma kabına tereyağını ve unu koyarak ekmek kırıntılarına benzeyene kadar ovalayın.
Sonra şekeri de karıştırın ve meyveleri ekleyin.
Yumurta hafifçe sütle sadece birleştirilene kadar çırpın ve kuru malzemelerle birleştirin.
Karışımı kek kalıbına dökün ve bademleri üzerine serpin. 55 dakika ya da ortasına yerleştirilen bir şiş temiz alana kadar pişirin. Pastayı bir tel rafa aktarın ve tamamen soğumaya bırakın.

