



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MEYVELİ KEK

500 gr. un
30 gr. maya
250 gr. ılık süt
120 gr. toz şeker
375 gr. tereyağı
1/2 çay kaşığı tuz
1/2 portakal kabuğu rendesi
1/2 limon kabuğu rendesi
5 yumurta
150 gr. kuru üzüm
Üzerini süsleme için:
250 gr. pudra şekeri
1 çorba kaşığı limon suyu
3 çorba kaşığı sıcak su
6 adet kiraz veya vişne şekerlemesi

Unu çukur bir kabın içine koyun. Ortasını açın. Mayayı biraz süt ve şeker ile karıştırıp, bu çukura koyun. Kalan sütü de ilave edip, sıcak bir yerde 15 dakika bekleterek mayanın kabarmasını sağlayın. Tereyağını eritin. Kalan şeker, tuz, rendelenmiş meyva kabuğu ve yumurta ile karıştırın. Sulanmış mayaya bu malzemeyi ilave edin. Kenarlardan aldığınız unu üzerine dökerek 30 dakika daha bekletin. Kuru üzümü unun ortasında bulunan bütün malzemeye ilave edin. Bütün un ile birlikte ortadaki malzemeyi karıştırın. Malzemeyi yağlanmış kek kalıbına dökün. Sıcak fırına vererek, üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Keki kalıptan çıkartarak soğutun. Diğer tarafta toz şekeri, sıcak su, limon suyu ile birlikte karıştırın. Keki üzerine dökün. Soğuduktan sonra meyva şekerlemeleri ile süsleyin.

Not: Keki kenarı şekilli kek kalıbında pişirdiğiniz takdirde, üzerine pudra şekerli karışımı dökünce, bu karışım kekin üzerinden yol yol akacak ve keke güzel bir görünüm kazandıracaktır.