



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEYVE ŞEKERLEMELİ KEK

125 gr toz seker
125 gr margarin
3 yumurta
150 gr un
1 çay kasığı kabartma tozu
1 çay bardağı kuru üzüm
1 çay fincanı ceviz
1 tatlı kasığı tarçın
1 tatlı kasığı karanfil
1 tatlı kasığı yeni bahar
1 tatlı kasığı hindistancevizi rendesi
2 rendelenmiş havuç
dilediğiniz kadar meyva sekerlemesi

Sekeri ve margarini bir kap içinde mikserle kremamsi bir görünüş elde edene kadar karıştırın, ardından yumurtaları ekleyin, unu 2 defa eleyin tüm baharatları, ceviz, sekerlemeli, havuç rendesini ekleyin ve karıştırın, kabartma tozunu ekleyin, didörtgen derin bir kalibi yağlayın ve unlayın, ve kaliba kek hamurunu dokun, önceden ısıtılmış 165 derecelik fırında 35 dakika pişirin, ve pistikten 15 dakika sonra bir alüminyum folya yardımıyla sarın, bu şekilde 30 dakika bekledikten sonra buzdolabında 3 saat bekletin ve servis yapın.

[ML® Yaz Meyveli Kek için tıklayın](#)