



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 cay kasigi kabartma tozu  
1 cay bardagi kuru uzum  
1 cay fincani ceviz  
1 tatli kasigi tarcin  
1 tatli kasigi karanfil  
1 tatli kasigi yeni bahar  
1 tatli kasigi hindistancevizi rendesi  
2 rendelenmis havuc  
dilediginiz kadar meyva sekerlemesi

Sekeri ve margarini bir kap icinde mikserle kremamsi bir gorunus elde edene kadar karistirin, ardindan yumurtalari ekleyin, unu 2 defa eleyin tum baharatlari, cevizi, sekerlemelri, havuc rendesini ekleyin ve karistirin, kabartma tozunu ekleyin, didortgen derin bir kalibi yaglayin ve unlayin, ve kaliba kek hamurunu dokun, onceden isitilmis 165 derecelik firinda 35 dakika pisirin, ve pistikten 15 dakika sonra bir aliminyum folya yardimiyla sarin, bu sekilde 30 dakika bekleddikten sonra buzdolabinda 3 saat bekletin ve servis yapin.

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