



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MEYVE ŞEKERLEMELİ KEK

3 yumurta
1,5 çay bardağı pudra şekeri
3 yemek kaşığı tereyağı
1 çay bardağı süt
1 su bardağı hindistancevizi
½ su bardağı kuru meyve şekerlemesi
1 paket kabartma tozu
1.5 su bardağı un
Üzeri için karamel sos

Oda ısısında yumuşamış tereyağı ve şekeri kabarıncaya kadar çırpın. Ayrı bir kapta süt ve yumurtayı çırparak ağır ağır karışıma ilave edin. Un, kabartma tozu ve kuru meyve şekerlemesini hamura katın. En son hindistancevizini ilave edin. Karışımı yağlanmış kek kalıbına dökün. 180 °C ısıtılmış fırında pişirin. Kalıptan çıkarıp üzerine karamel sosu döküp servis yapın.