



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MEYVELİ KEK

3 adet yumurta
1 su bardağı toz şeker
1 çay bardağı sıvı yağ
1 su bardağı süt
1 çay bardağı su
2.5 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1'er çay kaşığı tarçın ve toz zencefil
1'er adet ayva ve elma
3 adet mandalina
1 adet portakal
7 adet kuru kayısı
10 adet ceviz

Yumurta ve toz şekeri çırpın. Sıvı yağ, süt ve suyu ilave edip çırpmaya devam edin. Un, kabartma tozu, vanilya, tarçın ve toz zencefil eleyerek karışıma ekleyip karıştırın. Kabukları soyulup küp doğranmış meyveleri una bulayıp keke ilave edin. İri doğranmış kayısı ve cevizi katın. Tüm malzemeyi şöyle bir karıştırdıktan sonra yağlanmış ve unlanmış kek kalıbına boşaltın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 40 dakika pişirin.