



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEYVELİ KEK

3 adet yumurta
2 su bardağı toz şeker
1 paket margarin
1 su bardağı yoğurt
1 adet rendelenmiş portakal kabuğu
1 çay bardağı kuru üzüm
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
3.5 su bardağı elenmiş un

Yumurta mikser ile kıvama gelinceye kadar çırpılır. Toz şeker eklenir ve çırpılmaya devam edilir. Oda sıcaklığında erimiş margarin eklenir çırpılır. Yoğurt ilave edilir, portakal rendesi ilave edilir ve biraz daha çırpılır. Un, vanilya ve kabartma tozu eklenerek çırpılır. En sona sıcak suda yıkanmış kuru üzümler eklenir ve kaşıkla karıştırılır. Yağlanmış kek kalıbına dökülür ve önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında yaklaşık 20 dakika pişirilir.