



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AĞUSTOS KEKİ

3 adet yumurta
1 su bardağı dolusu karpuz
1 çay bardağı şeker
1 çay bardağı sıvıyağ
2 adet taze incir
1 adet şeftali
1 paket kabartma tozu
2 su bardağı un

İncir ve şeftali ufak doğranır. Yumurta ve şeker mikserle bir kaç dakika çırpılır. Sonra karpuz eklenir, kısa süre daha çırpılır. Sıvıyağ, un, kabartma tozu katılır. Kaşıkla karıştırdıktan sonra şeftali ve incir eklenir. Alt üst edilir. Yağlanmış kek kalıbına dökülür. 170 derece fırında 1 saat pişirilir.