



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AŞURE KEK

<https://www.sabah.com.tr>

8-10 tane kuru siyah erik
10 tane kuru kayısı
5 tane kuru incir
8-10 tane kuru hurma
2 yemek kaşığı kuru üzüm
3 tane yumurta
125 gr. eritilmiş tereyağı
Yarım su bardağı sıvı yağ
1 su bardağı yoğurt
1 su bardağı mısır unu
Yarım su bardağı fındık
Yarımşar su bardağı ceviz ve badem
2 yemek kaşığı dolmalık fıstık
Yarım su bardağı haşlanmış nohut
2 su bardağı pudra şekeri
2.5 su bardağı un
1 çay kaşığı vanilya
1 çay kaşığı tarçın
1 çay kaşığı zencefil
3 çay kaşığı kabartma tozu

Derin Bir kapta yumurta ve pudra keşerini iyice çırpın.
Erimiş tereyağı, yoğurt ve sıvı yağı ekleyip iyice çırpın.
Un, mısır unu ve kabartma tozunu ekleyip karıştırın.
Daha sonra doğranmış bütün meyve ve kuru yemişleri katarak karıştırın.
Yağlanmış kalıba dökerek 175 derece fırında pişirin.

