



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AŞURE KEK

Malzeme

- 3 adet yumurta
- 2 su bardağı Pudra şeker
- 125 g Sana Hamurışı
- 1 su bardağı yoğurt
- ½ su bardağı fındık
- ½ su bardağı ceviz
- ½ su bardağı nohut
- ½ su bardağı fasulye
- 5 adet kuru kayısı
- 5 adet kuru incir
- 2 yemek kaşığı dolmalık fıstık
- 2 yemek kaşığı kuş üzüm
- ½ su bardağı kuru üzüm
- 2,5 su bardağı un
- 1 su bardağı mısır unu
- 1 paket Vanilya
- 1 paket Kabartma tozu
- 1 tatlı kaşığı Tarçın
- 1 tatlı kaşığı Zencefil
- 1 adet portakal kabuğu rendesi
- Üzeri için:
- hindistancevizi
- Yeşil fıstık

Hazırlanışı

1. Derin bir kâseye yumurtaları kırıp içine pudra şekeri ilave edin. Çırpıcı veya mikser yarımıyla şeker iyice eriyene kadar çırpın. Daha sonra içine yoğurdu ve rende portakal kabuğu rendesini ilave edip çırpmaya devam edin.
2. Daha sonra oda sıcaklığında yumuşatıp küçük küplere kestiğiniz Sana Hamurışı'ni ekleyip karıştırmaya devam edin.
3. Daha sonra bir süzgeç yardımıyla eleyerek unu, mısır ununu, vanilyayı, tarçını ve kabartma tozunu ilave edip karıştırın. Mikseri içinden çıkarıp önceden haşladığınız nohudu, fasulyeyi, dolmalık fıstıkları, tavla zarı şeklinde kestiğiniz kuru kayısı ve kuru incirleri, ince çektiğiniz cevizi, fındığı, ıslanmış kuru üzüm ve kuş üzümünü ilave edip tahta bir kaşık yardımıyla iyice karıştırın.
4. Kek harcını Sana ile yağlayıp unladığınız kek kalıbına alın. Önceden 185 derece de ısıtılmış fırında aşure keki pişirip, keki iyice soğutun.
5. En son olarak üzerine hindistancevizini ve yeşil çekilmiş şam fıstığı ilave edip krem şanti veya vanilyalı dondurma ile servis edin.