



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ATOM KEK

Emine Beder

- 6 yumurta
- 1 paket margarin (yumuşamış)
- 2,5 su bardağı un
- 2 su bardağı şeker
- 1 paket kabartma tozu
- 2 paket vanilya
- 1/2 limon suyu
- 1 su bardağı kuru üzüm
- 1 su bardağı fındık veya ceviz (iri dövülmüş)
- 1 portakal kabuğu
- 1 orta boy havuç
- 1/2 su bardağı kayısı kurusu

Portakalın kabuğunu, havucu ve kuru kayısıları tavla zarı iriliğinde doğrayıp bekletelim. Yumuşamış margarinini şekerle birlikte krem haline gelene dek mikserle çırpalım Yumurtaları çırpma ara vermeden teker teker ekleyelim. Yarım limon suyuna kabartma tozunu ekleyip karıştırarak çırpma kabına alalım. Elenmiş unu ve vanilyaları ekleyip mikserin düşük ayarı ile veya çırpma teli ile karıştıralım. Kalıbı margarinle yağlayıp tabanına un serpelim. Hamurun üçte birini kalıba boşaltalım. Kalan hamura fındığı, kuru üzümü, doğranmış portakal kabuğunu, havuç ve kuru kayısıları da ekleyip karıştırarak sade hamurun üzerine boşaltalım. 190° ısıfı fırında keki pirişelim. Keki kalıbı içinde soğutup servis yapalım.