



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAHAR KEKİ

0.5 su bardağı çekilmiş ceviz
0.5 su bardağı kuru üzüm
1 su bardağı toz şeker
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1 su bardağı sıvı sana
1 su bardağı süt
3 adet yumurta
4 adet kuru kayısı
1 tatlı kaşığı tarçın
1 adet elma
3 su bardağı un

Oda sıcaklığında beklettiğiniz malzemelerden Sıvı Sana[?]yı yumurtaları, tarçını ve şekerini bir ırpıcıveya mikser yardımı ile krema kıvamına gelene kadar çırpın. Krema kıvamına gelince sütü ve bir sürge yardımı ile eleyerek un+kabartma tozunu ilave edip, karıştırın. En son olarak harcın içine tavla zarı büyüklüğünde doğradığınız kuru kayısıları, ıslanmış kuru üzümleri, rendelenmiş elmayı ekleyip, tahta bir kaşık ile karıştırın. Sıvı Sana ile yağlanmış kek kalıbına harcı döküp, önceden 185 derecede ısıttığınız fırında 35-40 dakika pişirin. Pişen keki kek kalıbında 5 dakika soğuttuktan sonra servis tabağına ters çevirip, servis edin.