



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ VE ÜZÜMLÜ KEK

1 tatlı kaşığı tarçın
1 su bardağı ceviz
1 su bardağı fındık
1 su bardağı üzüm
10 adet taze kayısı
1 adet portakal

Kek için:

3 adet yumurta
125 gram tereyağı
1 su bardağı toz şeker
3 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya

Üzümü ılık suda bekletin. Mikserde tereyağı ve toz şekeri çırpın. Yumurta, vanilya, kabartma tozu ve un ekleyin. Fırına dayanıklı, yağlanmış kek kalıbına karışımı dökün.

İri dövülmüş ceviz, fındık, doğranmış kayısı, üzüm, portakal suyu ve tarçını karıştırın. Hazırladığınız karışımı kekin üstüne eşit şekilde yayın. 180 derecelik fırında 30-35 dakika pişirin. Kremayla süsleyip servis yapabilirsiniz.

