



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## DUT PESTİLLİ KEK

3 adet yumurta  
1 ay bardađı su  
1 ay bardağı sıvıyağ  
1 ay bardađı pudra řekeri  
100 gr dut pestili  
1 ay bardađı kuru dut  
1 paket kabartma tozu  
1 paket vanilya  
2 su bardađı un

Önce pestiller ufak doğranır. Yumurta ve şeker mikserle 3 dakika çırpılır. Sonra su, yağ eklenir, biraz daha çırpılır. Elenmiř un, kabartma tozu, vanilya eklenir. Kaşıkla alt üst ederek karıştırılır. Dut pestili ve kuru dut eklenir. Yađlanmiř kek kalıbına dökülür. 170 derece fırında 45 dakika pişirilir.