



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ERİKLİ KEK

50 gram kuru kayısı,
50 gram iç badem,
50 gram tuzsuz antepfıstığı,
100 gram kuru üzüm,
60 gram donmuş meyve ya da kuru incir,
15 çorba kaşığı sıvıyağ,
2 su bardağından az pudra şekeri,
3 adet yumurta sarısı,
2 çay kaşığı kabartma tozu,
2 su bardağından fazla un

Bir kaseye küçük kesilmiş kuru kayısıyı koyun. Bir taşım suda kaynattığınız kabukları ayıklanmış iç badem ve tuzsuz antepfıstığını. sapları ayıklanmış kuru üzüm, küçük kesilmiş donmuş meyve ya da kuru inciri de kaseye ekleyin. Hepsini iyice karıştırıp, dinlenmeye bırakın. Küçük bir tencereye sıvıyağı alın. Pudra şekerini ilave edin. Telle 10 dakika hızlıca karıştırın. Daha sonra şekerli yağa, teker teker yumurta sarılarını ekleyin. Yumurta aklarını başka bir kabin içinde kar haline gelene dek çırpın. Tencereye ekleyin. Unu ilave edin. Birkaç dakika daha karıştırın. Dinlenmeye bıraktığınız yemişleri tencereye katın. Elde ettiğiniz hamuru, yağlanmış ve unlanmış kek kalıbına dökün. Orta ısıdaki fırında 1 saat pişirin. Soğuduktan sonra, keki kalıptan çıkarın. Dilimleyip servis yapın.

[ML® Erikli Kek için tıklayın](#)