



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAZE MEYVELİ KARIŞIK KEK

Elif Korkmaz

3 adet yumurta
1 su bardağı toz şeker
1 çay bardağı sıvı yağ
1 su bardağı süt
1 çay bardağı su
2,5 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1'er çay kaşığı tarçın ve toz zencefil
1'er adet ayva ve elma
3 adet mandalina
1 adet portakal
7 adet kuru kayısı
10 adet ceviz
Üzerine:
Ayva marmeladı

Yumurta ve toz şekeri derin bir kaba alıp, çırpıcı ile çirpin. Sıvı yağ, süt ve suyu ilave edip, tekrar çırpmaya devam edin. Un, kabartma tozu, vanilya, tarçın ve toz zencefili eleyerek karışıma ekleyip, karıştırın. Meyvelerin kabuklarını soyun ve küp şeklinde doğrayın. Una bulayıp, daha sonra keke ilave edin. İri doğranmış kayısı ve cevizi katın. Tüm malzemeyi şöyle bir karıştırdıktan sonra yağlanmış ve unlanmış kek kalıbına boşaltın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 40 dakika pişirin. Ilıdıktan sonra üzerine ayva marmeladı sürün ve dilimleyerek servis yapın.

