



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## GEVREK TATLISI

Yarım hazır pasta keki  
1 bardak şeker  
1 çay bardağı sıvı yağ  
2 kaşık margarin  
1 tane yumurta  
1 bardak fındık içi  
1 bardak kuru kaysı  
1 bardak doğranmış incir  
1 bardak üzüm  
2 tane rendelenmiş mango meyvesi  
2 kaşık bal  
1 bardak pirinç patlağı

Fırın tepsisine pasta kekinin yarısını koyuyorsana margarini eritip kekimizi yağıyoruz hertarafını. Diğer yandan bir karıştırma kabının içine yumurta, sıvıyağ, şeker, fındık içi ve küçük kúp kúp doğranmış diğer kuru meyveleri harmanlıyor kekin üzerine yayıyoruz. Rendelenmiş mangoya bal katıp eşit bir şekilde meyvelerin üzerine yayıyoruz piriç patlaklarınınıda en son koyup 20 dakika 170-175 dereceli fırında pişiriyoruz.