



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## İNGİLİZ KEKİ

<https://www.elele.com.tr>

7-8 kuru kayısı  
6-7 kuru incir  
1 su bardağı kuru üzüm  
Yarım su bardağı  
İri kırılmış ceviz içi  
1 çay kaşığı tarçın  
Yarım su bardağı çiğ badem  
Yarım su bardağı antepfıstığı  
15 yemek kaşığı zeytinyağı  
2 su bardağı pudra şekeri  
3 yumurta  
2 su bardağı un  
2 tatlı kaşığı kabartma tozu  
Tereyağı (oda sıcaklığında)  
Üzeri için:  
Tuzsuz ve kabuksuz yer fıstığı

Kayısları ve kuru incirleri ılık su dolu bir kaseye alarak yumuşayınca kadar bekletip süzün. Küp formunda doğrayıp ayrı bir kaba alın. Kuru üzüm, ceviz içi, tarçın, badem ve Antep fıstığını ilave edip karıştırın. Zeytinyağı ve pudra şekerini geniş bir kaba alıp iyice çırpin. Üzerine yumurtaları ilave edip çırpıma devam edin. Un ve kabartma tozunu ekleyip çırpımadan alttan üste doğru bir spatula yardımı ile yavaşça karıştırın. Kuru meyveli karışımı ilave edip bir kaşık yardımıyla karıştırın. Tereyağı ile yağlanmış ve hafif unlanmış baton kek kalıbına dökerek üzerine yer fıstıklarını serpin. Önceden ısıtılmış 175 derece 45-50 dakika pişirin. Soğuduktan sonra dilimleyerek servis yapın.

