



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İNGİLİZ KEKİ

50 gr kutu kayısı
50 gr badem içi
50 gr tuzsuz antepfistigi
100 gr kuru üzüm
60 gr donmuş meyve yada kuru incir
15 Çorba kasığı siviyağ
2 Su bardağında az pudra şekeri
3 Adet yumurta sarısı
3 Adet yumurta akı
2 Kahve kasığı kabarma tozu

Bir kaseye küçük kesilmiş kuru kayısıyı koyun.
Bir tasım suda kaynattığınız kabukları ayıklanmış içbadem ve antepfistigini, sapları ayıklanmış kuru üzüm, küçük kesilmiş donmuş meyve yada kuru incirleri de kaseye ekleyin.
Hepsini iyice karıştırın ve dinlenmeye bırakın.
Küçük bir tencereye siviyağı alın ve pudra şekerini ilave edin.
Çırpma teli ile 10 dakika hızlıca karıştırın.
Daha sonra şekerli yağa teker teker yumurta sarılarını ekleyin.
Yumurta aklarını başka bir kabin içinde kar haline gelene kadar çırpın.
Tencereye ekleyin ve unu ilave edin.
Birkaç dakika daha karıştırın.
Dinlenmeye bıraktığınız yemisi tencereye ilave edin.
Elde ettiğiniz hamuru yağlanmış unlanmış kek kalibina dökün.
Orta ısili fırında 1 saat pişirin.
Soğuduktan sonra keki kalıptan çıkarın.
Dilimleyip, servis yapın.