



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İNGİLİZ USULÜ MEYVELİ KEK

www.miele.com.tr

110 gr. Çekirdeksiz Üzüm
110 gr. kuru Üzüm
85 gr. siyah Üzüm
50 gr. Kayısı, kuru
50 gr. Kokteyl kirazı
25 gr. Meyve şekerlemesi
3 yemek kaşığı süt
110 gr. Un
1/4 çay kaşığı All Spice (Tarçın, Muskat, Karabiber)
1/4 çay kaşığı Tarçın
1/8 çay kaşığı Muskat, yeni çekilmiş
25 gr. Badem, çekilmiş
1/2 Portakal kabuğu rendesi
1/2 Limon kabuğu rendesi
110 gr. Tereyağı, yumuşak
110 gr. esmer Şeker
2 Yumurta, büyük boy (L)
1 yemek kaşığı Şeker Pekmezi

Kokteyl kirazlarını süzün ve kayısı ve meyve şekerlemeleri ile birlikte ufak parçalara bölün. Büyük bir kabın içine koyun, süt ilave edin, karıştırın ve birkaç saat veya bir gece boyunca böyle bırakın. Tereyağı ve şekeri krema haline gelinceye kadar çirpin, yumurtaları tek tek ilave edin ve şeker pekmezini buna katın. Baharatla karıştırılan una bademleri, limon ve portakal kabuklarını ve kanyakta yatırılan meyveleri karıştırın.

Bir kelepçeli kalıbın tabanını hafifçe yağlayın ve üstüne fırın kağıdı döşeyin.

Hamuru içine boşaltın, üstünü bir bıçakla düzeltin, kek kalıbını iki kat yağlı kağıtla örtün ve bir sicimle bağlayın. Fırında pişirin ve daha sonra kek kalıbını soğumaya bırakın.