



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAKLI KEK

- 3 yumurta
- 1 su bardağı şeker
- 1 su bardağı sıvı yağı
- 3 adet kuru incir
- 1 çay bardağı kuru üzüm
- 1 çay bardağı kıyılmış ceviz
- 1 çay bardağı kuru kayısı
- 2 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu
- 1 çay bardağı su
- 1 çay bardağı süt
- 3 su bardağına yakın un

Öncelikle kuru üzüm, kuru kayısı ve kuru inciri 1 saat sıcak suda bekletin. Sonra bu sudan 1 çay bardağı kekin içine koymak için ayırın. Kuru meyveler de yumuşadığı için ince ince kıyın. Yumurtayı bir kabın içinde şekerle birlikte çırpın. Üzerine sıvı yağı, sütü ve ayırdığınız suyu ekleyip çırpmaya devam edin. Kıydığınız kuru meyveleri una bulayıp un, kabartma tozu ve vanilya ile birlikte kek harcının içine alıp tahta kaşıkla karıştırın. Kıyılmış cevizi de son olarak ekleyip yağlanmış un serpilmiş kalıba döküp 180 derecedeki fırında 35 dakika kadar pişmeye bırakın. Fırından çıkınca üzerine pudra şekeri serpip dilimleyin.



Fotoğraf "İsmet Atabay" tarafından gönderildi. 29.11.2017