



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KARIŞIK KURU YEMİŞLİ KEK

Malzemesi:

200 gr. un
100 gr. tereyağı veya margarin
100 gr. toz şeker
15 gr. kakao
200 gr. fındık
150 gr. portakal kabuğu şekerlemesi
150 gr. kırmızı kiraz şekerlemesi
150 gr. iç ceviz
150 gr. iç badem
4 yumurta

Hazırlanışı:

Unu bir kaba eleyin. Margarinle birlikte yoğurun ve şeker ilave edip yoğurmaya devam edin. Hamuru iki parçaya ayırın. Bir parçasına kakao, fındık ve kırmızı kiraz şekerlemesi katın. Yumuşak bir kıvam vermek için yeteri kadar çırpılmış yumurta katın. Bu hamuru yuvarlak yağlanmış bir kek kalıbına koyun. Hamurun ayırdığınız diğer parçasını portakal kabuğu şekerlemesi, ceviz ve bademle karıştırın. Biraz yumurta ilave edin. Kalıba daha önce koyduğunuz hamurun üstüne bu hamuru yerleştirin. Üstünü kırmızı kiraz şekerlemeleri ile süsleyip orta hararetle fırında 1 saat pişirin.