



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARIŞIK MEYVELİ KEK

3 yumurta
1 su bardağı şeker
1.5 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 çorba kaşığı nişasta
1 çimdik tuz
1 paket vanilya
125 gram margarin
3 çorba kaşığı kakao
İçerik için:
2 adet kayısı
1 avuç üzüm
2 adet incir
1 avuç ceviz
1 adet ayva
1 adet elma
1 çorba kaşığı un

Yumurta şekere birlikte 10 dakika çırpılır. İçine elenmiş un, nişasta, kakao, eritilmiş soğutulmuş margarin, kabartma tozu karıştırılır. Bolca yağlanmış kek kalıbına yarısı dökülür. Arasına kayısı, incir, elma ve ayva küp küp doğranır. İncir ve üzüm ilave edilir. Üzerine bir kaşık un konur. Harmanlanır. Sonra tel süzgeçle elenip, kekin üzerine yayılır.

Kalan kek hamurunun üzerine yayılır. önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında 45 dakika pişirilir, pişirilirken ilk 20 dakika fırının kapağı hiç arıtmaz. Soğuyunca kalıptan çıkarılır. Ilık olarak temiz bir beze sarılır 4-5 saat beklemlir. Dilimlenerek servis yapılır.

[ML® Meyveli Kış Keki için tıklayın](#)