



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARIŞIK MEYVELİ KEK

250 gr tereyağı veya margarin
2 su bardağı pudraşeker
6 adet yumurta
2 bardak buğday unu
1 çay bardağı iri kıyılmış fındık veya badem
1 çay bardağı doğranmış meyve şekerlemesi
1 çay kaşığı karbonat
1 çay kaşığı vanilya
2 çay kaşığı rendelenmiş limon kabuğu

Porselen bir kasede yağla pudraşekerini 20 dakika karıştırın.
Yumurtaların akıyla sarısını ayırın. Yumurta aklarını biraz tuz koyup çırparak kar haline getirin.
Yağlı karışıma elenmiş un, vanilya, karbonat, meyveler ve yumurta akını azar azar koyup karıştırın. Limon kabuğunu da katın.
İçi kağıtla kaplanmış büyük bir kalıba ya da iki normal kalıba boşaltın. 50 dakika normal ısıda fırında pişirin.

[ML® Meyveli Kış Keki \(görsel\)](#)