



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYNAMIŞ MEYVELİ KEK

Gereçler:

150 gr karışık meyve kurusu

75 gr margarin

75 gr şeker

200 gr su

1 çay kaşığı karbonat

1/2 çay kaşığı tuz

15 cm. çapında kek kalıbını yağlayıp, kenar ve dibine yağlı kağıt döşeyin. Meyve kurularını, margarini, şekerini ve suyu bir kaba koyun. Kaynama noktasına ulaştırıp, 3 dakika kaynatın. Soğumaya bırakın. Unu, karbonat ve tuzu eleyip bu karışıma katın. İyice karıştırıp hazırlanan kalıba boşaltın ve orta kızgınlıktaki fırında içine batıracağınız kürdan temiz çıkana dek 1+1/2 saat pişirin. 5 dakika kalıpta tuttuktan sonra soğumaya bırakın.