



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU MEYVELİ İSKOÇ KEKİ

<https://www.elele.com.tr>

1 su bardağı pudra şekeri
125 g tereyağı
1.5 su bardağı un
Yarım su bardağı toz şeker
1 su bardağı kuru yaban mersini
1 çay bardağı küp doğranmış kuru kayısı
1 su bardağı kuru dut
Yarım su bardağı kuru çilek

Pudra şekeri ve tereyağını bir mikser yardımıyla iyice çırpın. Unu ilave edip yumuşak bir hamur olacak şekilde çırpmaya devam edin. Hamuru rulo şeklinde sarıp üzerini streç film ile sarın. Bir gece dondurucuda bekletin. Bir fırın kabının tabanına toz şekeri serpin. Üzerine kuru meyveleri serpin. Üzerine dondurucudan çıkarttığınız hamuru rendeleyin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında hamur kızarana kadar yaklaşık 25-30 dakika pişirip servis yapın.

