



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU MEYVELİ KAHVALTI EKMEĞİ

<http://www.hurriyet.com.tr>

750 gram un
190 gram esmer toz şeker
1 paket kabartma tozu
2 gram tuz
2 adet çırpılmış yumurta
250 gram yoğurt
200 gram süt
1 adet küçük portakalın suyu ve rendesi
125 gram erimiş tereyağı
1 paket vanilya
250 gram karışık meyve kuru ve şekerlemesi
125 gram iri kırılmış ceviz içi

Fırını 180 dereceye ısıtın ve baton kek kalıbını iyice yağlayın.

Geniş bir kaseye un, şeker, kabartma tozu, ve tuzu koyun. Kase nin ortasına bir havuz açın, çırpılmış yumurta, süt, yoğurt, portakal suyu, portakal rendesi, tereyağı ve vanilya koyup karıştırın. Homojen bir karışım elde edince meyve kuruları ve cevizi de ilave edin. Kek hamuru oldukça koyu, zor dökülen bir hamur olmalı.

Yağlanmış kek kalıbına dökün ve 65-70 dakika kadar pişirin. Fırından çıkarmadan önce kürdan ile test edin. İlininca üzerine pudra şekeri gezdirin.

