



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU MEYVELİ KEK

10'ar adet kuru kayısı ve incir
1 su bardağı toz şeker
Yarım paket margarin
3 adet yumurta
Yarım su bardağı sıvı yağ
3 su bardağı un
1 çay bardağı dövülmüş ceviz
1 çay kaşığı tarçın
1'er paket vanilya ve kabartma tozu
Sosu için:
1 paket (80 gramlık) bitter çikolata
Yarım su bardağı krema
1 tatlı kaşığı tereyağı
Süslemesi için:
5 adet kuru kayısı
5 adet kuru incir
Yarım su bardağı 4'e bölünmüş ceviz
3 adet çubuk tarçın

Kayısı ve inciri küp küp doğradıktan sonra 2-3 saat önceden ayrı kaselerde üzerlerini 1 parmak geçecek kadar sıcak su ekleyip kenara alın. Toz şeker ve margarin krema kıvamına gelinceye kadar çırpın. Üzerine yumurtaları ve sıvı yağı ekleyerek çırpıma devam edin. Suda beklettiğiniz incir ve kayısıları, suları ile birlikte karışıma ekleyin. Dövülmüş ceviz, tarçın ve vanilyayı da katıp karıştırın. Kabartma tozunu unla karıştırıp harca katın. Hamuru yağlanmış unlanmış yuvarlak bir kalıba dökün. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 45-50 dakika pişirin. Fırından alıp soğumaya bırakın. Sosu hazırlamak için, çikolata, krema ve tereyağını yapışmaz yüzeyli bir kaba alıp kısık ateşte eritin. Servis tabağına aldığınız kekin üzerine dökün. Küp doğradığınız kayısı ve incirleri cevizlerle karıştırıp kekin ortasına ve kenarlarına yerleştirin. Çubuk tarçınları da tabağın kenarına ilave ederek servis yapın.

