



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU MEYVELİ KEK

Malzeme

- 250 g Sana yağı (paket)
- 3 adet yumurta
- 1,5 su bardağı şeker
- 1 su bardağı yoğurt
- 3,5 su bardağı un
- Yarım su bardağı kuru üzüm
- 10 adet kuru kayısı
- Yarım su bardağı fındık
- 2 yemek kaşığı kakao
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- Üzeri için:
- Pudra şekeri

Hazırlanışı

Fındıkları iri parçalar halinde çekin.

Kuru kayısıları tavla zarı büyüklüğünde doğrayın.

Kuru üzümleri yıkayıp, biraz su da bekletin.

Oda sıcaklığında yumuşattığınız Sana yağını, şekeri ve yumurtaları krema kıvamına gelene kadar çırpınız.

Harç krema kıvamına gelince, içine yoğurdu, vanilyayı ilave edip, karıştırın.

Daha sonra harcın içine bir süzgeç yardımı ile unu ve kabartma tozunu eleyerek, karıştırın.

Kek harcını 3 eşit parçaya bölün.

Bir parçasına kakaoyu ilave edip, karıştırın en son içine iri çekilmiş fındıkları ekleyip, tahta bir kaşık ile karıştırın.

2. Kek harcına doğranmış kuru kayısıları ilave edip, karıştırın.

3. Kek harcına suyu süzülmüş kuru üzümleri ekleyip, karıştırın.

Kek harcını, Sıvı Sana ile yağlanıp, unlanmış kek kalıbının dibine kuru kayısı kek harcını, üzerine kakaolu fındıklı harcı koyup, en son üzerine kuru üzümlü harcı döküp, bir kaşığın sırtı ile üzerini düzeltiniz.

Kuru meyveli keki önceden 185 derecede ısıttığınız fırında 35-40 dakika pişirin.

Pişen keki kalıbında 10 dakika bekletip, soğutun.

Servis tabağına keki ters çevirip, çıkardıktan sonra üzerine bir süzgeç yardımı ile pudra şekeri serpip, servis edin.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 29.03.2023

