



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KURU MEYVELİ KEK

Malzeme:

- 3 su bardağı Bizim Mutfak Un
- 1 paket Bizim Mutfak Vanilya
- 1 paket Bizim Mutfak Kabartma Tozu
- 5 adet yumurta
- 1 tutam Tuz
- 2 su bardağı toz şeker
- 125 gram Bizim Margarin
- 1 adet limon
- 1,5 su bardağı süt
- 1,5 su bardağı kuru meyve
- 1 çorba kaşığı Bizim Mutfak Buğday Nişastası

Margarini eritin. Unu, kabartma tozu, vanilya ve 1 limonun rendelenmiş kabuğunu bir kaba eleyin. Bir çırpma kabında yumurtalar ve tozşekeri bir tutam tuz ile 10 dakika kadar mikserin yüksek ayarında çırpın. Eritilmiş margarini ve sütü ekleyip çırpmaya devam edin. Elediğiniz unlu karışımı ilave edin. Tahta kaşıkla hamuru boza kıvamına gelinceye kadar karıştırın. Kuru meyvelerin kekin dibine çökmemesi için meyveleri nişastaya bulayın. Meyveleri kek hamuruna ekleyip birkaç kez daha karıştırın. Tepsiyi margarinle yağlayın. Kek hamurunun yapışmaması için tepsiye un serpiştirin. Hamuru tepsiye dökün. 180 derece fırında 45 dakika kadar pişirin. Dilimleyerek servis yapın.