



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KURU MEYVELİ KEK

3 yumurta  
1.5 su bardağı toz şeker  
1 su bardağı süt  
1 subardağında biraz az sıvı yağ  
1 paket kabartma tozu  
1 paket vanilya  
aldığı kadar un  
4-5 adet kuru incir  
1 avuç kuru üzüm  
8-10 adet kuru kayısı  
bir avuç damla çikolata  
1 tatlı kaşığı tarçın  
1 çay bardağı iri dövülmüş ceviz

Kuru meyveleri yıkayıp küp küp doğrayın.diğer yanda yumurta ve şekerı çırpın.sütü ve yağı ekleyin.unu kabartma tozu ve vanilyayı eleyerek katın.tarçını ekleyin.kuru meyvelerin üzerine biraz un serpip karıştırın.sonra fazla unı eleyerek atın(bu meyvelerin dibe çökmesini engeller.)yaptığınız keke kuru meyveleri ceviz ve damla çikolatayı katıp tahta bir kaşıkla şöyle bir karıştırın çok fazla karıştırmayın.yağlanmış unlanmış kalıba döküp 175 derece ısıtılmış fırında en az 45dk pişirin.pişme işlemi kalıbınızın büyüklüğüne göre değişir.içi pişmezse biraz daha pişirin.