



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU MEYVELİ KEK

200 gram kuru erik
50 gram kuru üzüm
yarım litre süt
1 paket vanilya
5 adet yumurta
150 gram pudraşekeri
150 gram un
1 çorba kaşığı eritilmiş tereyağı
1 tutam tuz

Eriklerin çekirdeklerini çıkarın ve bir kâseye koyup, üstüne kuru üzümleri ilave ettikten sonra, diğer malzemeleri hazırlayınca kadar bir kenarda bekletin. Tencereye koyacağınız yarım litre süte bir tutam tuz ve vanilya ilave ederek kaynatın. Bir salata kâsesine beş yumurta kırıp, 150 gram pudraşekeri ilave ettikten sonra mikserle çırpın. Tepsiyi yağlayın. Kuru üzüm ve erikleri tepsinin dibine yerleştirin. Şekeri una ilave edip karıştırın. Vanilya ile kaynatmış sütü, hazırladığınız hamura ilave edin. İyice karıştırdıktan sonra yağlanmış tepsideki kuru meyvelerin üstüne dökün. Tepsiyi 210 derecede ısıtılmış fırına sürüp, 10 dakika pişirin. Termostatı 150 dereceye indirip, 45 dakika daha pişirdikten sonra, fırından çıkarıp servis yapın.



Fotoğraf "kambi" tarafından gönderildi. 11.06.2017