



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURU MEYVELİ KEK

1 Yemek Kaşığı Sana Hamurışı
3 Adet yumurta sarısı
1,75 Su Bardağı pudra şekeri
50 gr tuzsuz antepfıstığı
2 Çay Kaşığı kabartma tozu
2,25 Su Bardağı un
100 gr kuru üzüm
50 gr kabuksuz badem
50 gr kuru kayısı
60 gr kuru incir
10 Yemek Kaşığı sıvı yağ

Bir tencerede badem ve tuzsuz antepfıstığını bir taşım kaynatın. Sapları ayıklanmış kuru üzüm, küçük küçük doğranmış kuru kayısı ve kuru incirle karıştırın. Küçük bir tencereye sıvı yağ ile eritilmiş Sana hamurışını alın. Üzerine pudra şekeri koyup çırpma teliyle 10 dk çırpın. Ardından teker teker yumurta sarılarını ekleyip çırpın. Unu ve kabartma tozunu da koyup karıştırdıktan sonra hazırladığınız yemiş karışımını ekleyip elde ettiğiniz hamuru Sana'lanmış ve unlanmış kek kalıbına dökün. Orta ısıdaki fırında 1 saat yakın pişirin. Soğuduktan sonra kalıptan çıkarıp, dilimleyerek servis yapın.