



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KURU MEYVELİ KEK

### Malzemeler

1 bardak kuru incir  
Yarım bardak kuru kayısı  
Yarım bardak kuru üzüm  
1 bardağa yakın kaynar su  
100 gr tereyağı (oda sıcaklığında)  
1 bardak şeker  
Yarım bardak dövülmüş ceviz  
3 yumurta  
1 çay kaşığı karbonat  
1 çay kaşığı tarçın  
1 çay kaşığı tuz  
1,5 bardak un

İncir ve kayısıları orta irilikte doğrayın ve bir kabın içine alın. Üzerine kuru üzüm, tereyağı, şeker, tuz ve kaynar suyu ilave ederek 5-10 dakika bekletin. Daha sonra bu karışıma ceviz, karbonat, tarçın ve yumurtaları ekleyin. Tahta bir kaşık yardımı ile biraz karıştırdıktan sonra yavaş yavaş unu ilave edin ve un ile yağ emilene kadar karıştırmaya devam edin. Hazırladığınız karışımı yağlanmış kek kalıbına veya tepsiye dökün. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında pişirin.

[ML® Kuru Kayıslı Kek için tıklayın](#)

---