



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU MEYVELİ VE KURU YEMİŞLİ KEK

- 4 adet yumurta
- 1,5 su bardağı toz şeker
- 2 çorba kaşığı yoğurt
- 1,5 çay bardağı ayçiçek yağı
- 1 çay bardağı kuru üzüm
- 1 çay bardağı kuru vişne
- 5 adet kuru incir
- 5 adet kuru kayısı
- 1 çay bardağı ceviz
- 1 çay bardağı antepfıstığı
- 2 paket vanilya
- 2 paket kabartma tozu
- 3 su bardağı un

Önce kuru meyvalar yıkanır, çekirdekleri varsa çıkarılır, ufak doğranır. İçinde 1 çorba kaşığı un bulunan kaba konur, karıştırılır. Yumurtalar ve toz şeker mikserle 7-8 dakika çırpılır. Üzerine yağ ve yoğurt eklenir. Biraz daha çırpıldıktan sonra elenmiş un, kabartma tozu, vanilya katılır. Kuru yemişler ve unlu kuru meyvalar eklenir. Tahta kaşıkla ezmeden karıştırılır. Yağlanmış kek kalıbına dökülür. 175 derece fırında 1 saate yakın pişirilir.

[ML® Kuruyemişli Kek için tıklayın](#)