



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU MEYYELİ KEK

200 gram tereyağı
200 gram pudra şekeri
4 adet yumurta
2 adet yumurta sarısı
250 gram un
1 çay kaşığı kabartma tozu (elenmiş karıştırılmış)
150 gram portakal kabuğu (yıkamış, kurulanmış, zar şeklinde doğranmış)
200 gram kuru üzüm (bir saat evvel yıkamış ve kurulanmış)

Yağ ve pudra şekeri çukur bir kab içerisinde iyice karıştırılarak köpürtülür. Yumurta ve yumurta sarısı teker teker karıştırılmak suretiyle ilâve edilir. Fazla çalkalanmadan, önce un ve kabartma tozu ilâve edilerek iyice karıştırılıp 3 santim uzunluğunda, 10 santim genişliğinde dibi ve kenarları kâğıtlanmış bir kek kalıbına dökülür. Kekin ortasının yarılması için, bıçağı soğuk suya batırarak kekin üzerini boydan boya çizeriz. Orta hararettteki bir fırında 45 dakika bekletiriz.

[ML® Kaklı Tatlı \(görsel\)](#)