



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURU YEMİŞLİ KEK

- 7 adet kuru kayısı (suda bekletilmeli)
- 6 adet kuru incir (suda bekletilmeli)
- 1 su bardağı ceviz
- 1 çay bardağı fındık
- 1 çay bardağı kuru üzüm
- 1 su bardağı şeker
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 3 adet yumurta
- 1 çay bardağı süt
- 1 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu
- 1 limon kabuğu rendesi ve suyu
- 2,5 su bardağı un
- 3 çorba kaşığı kıyılmış antepfıstığı

Önce suda beklemiş ve yumuşamış inciri, kayısıyı kıyın. İçine diğer kuru yemişleri koyup limon suyuyla tatlandırın. Bir kabin içinde yumurta ve şekeri çırpın ve üzerine diğer malzemeleri koyun. Keke harcı yapın ve yağlanmış yuvarlak kek kalıbına dökün. Üzerine kuruyemişleri yerleştirin. 180 derecede fırına verip pişirin.