



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KURU YEMİŞLİ KEK

3 adet yumurta  
1 su bardağı toz şeker  
125 gram tereyağı  
Yarım su bardağı süt  
2 su bardağı un  
1 paket kabartma tozu  
1 paket vanilya  
2 çorba kaşığı kakao  
1 su bardağı parça çikolata  
Ceviz, kuru incir, fındık, fıstık, kuru üzüm

Yumurtaları ve toz şekerini bir kabın içinde krema kıvamına gelinceye kadar iyice çırpın. Oda sıcaklığındaki tereyağını da içine ekleyip karıştırmaya devam edin. Süt, un, kabartma tozu ve vanilyayı da içine ekleyip karıştırmaya devam edin. Kakao ve parça çikolatayı içine katıp boza kıvamındaki bu karışımı kâğıt kalıplara paylaştırın. İçlerine hangi kuru yemişi isterseniz ekleyip 5 dakika bekletin ve 160 derecede 15 dakika pişirin. Fırından çıkınca soğumaya bırakın. İstenirse üzerine erimiş çikolatayı sürüp değişik süsleme şekerleriyle süsleyin.