KURUYEMİŞLİ KEK

50 gr margarin
3 su bardağı un
1 su bardağı toz şeker
1 su bardağı sıvıyağ
1 su bardağı süt
4 adet yumurta
1 paket kabaratma tozu
1 paket vanilya
1 su bardağı portakal suyu
1 çay bardağı kuru kayısı
1 çay bardağı kuru incir
1 çay bardağı kuru üzüm
2 çay bardağı siyah üzüm

Yumurtaları ve şekeri hamur yoğurma kabına alıp mikserle köpük köpük olana kadar çırpın. Sıvıyağ, margarini ve sütü ekleyip karıştırın. Un, vanilya ve kabartma tozunu ilave edip pütürsüz bir hamur olana kadar çırpın. Kayısı, incir, üzüm, siyah üzümü iyice yıkayın. Portakal suyunu geniş bir kaseye dökün. Kayısı ve incirleri küçük parçalara doğrayıp portakal suyuna ilave edin. Kuru üzüm ve siyah üzümleri ekleyip 20-30 dakika bekletin. Kağıt peçete üzerine alıp iyice süzün. Kuruyemişleri hamura ilave edip tahta kaşıkla alttan üste doğru karıştırın. Hamuru yağlanmış dikdörtgen kek kalıbına döküp üzerini spatula ile düzelterek yayın. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 35-40 dakika pişirin. Fırından çıkarıp ılınması için 10 dakika bekletin. Servis tabağına alıp dilimleyin.

© lezzetler.com tarif no:99324 • adı:Kuruyemişli Kek • gönderen:emlak • indirme tarihi:12.05.2024 - 19:49