



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEYVE ŞEKERLEMELİ VE KURUYEMİŞLİ KEK

250 gr vişne şekerlemesi
60 gr (1/3 su bardağı) karışık meyve şekerlemesi (doğranmış)
1/3 su bardağı vişne suyu
1 tatlı kaşığı tereyağı
1 limonun kabuğu (rendelenmiş)
75 gr (1/2 su bardağı) kuru üzüm
200 gr (1 1/4 su bardağı) hurma (çekirdekleri çıkarılıp doğranmış)
150 gr (1 su bardağı) ceviz (dövülmüş)
150 gr (1 su bardağı) badem (kabuksuz. iri dövülmüş)
125 gr (1 su bardağı) un
175 gr (3/4 su bardağı) şeker
1 çay kaşığı kabartma tozu
1 çay kaşığı tuz
1 yumurta (iyice çırpılmış)

Vişne ve karışık meyve şekerlemelerini küçük bir kaseye koyup, üstlerini vişne suyu ile örtünüz 30 dakika, arasıra karıştırarak bir kenarda bekletiniz.

Kasedeki şekerlemeleri süzüp, şekerlemeleri ve vişne suyunu ayrı ayrı bir kenara bırakınız.

Önce fırınınızı hafifçe (150 C) ısıtınız. Yuvarlak ve derin bir kek kabını 1 tatlı kaşığı yağla yağlayınız. Mumlu kağıtla kaplayıp bir kenara bırakınız.

Büyük bir kasede şekerlemeler, limon kabuğu rendesi, üzüm, hurma, ceviz ve bademleri tahta kaşıkla karıştırınız.

Un, şeker, kabartma tozu ve tuzu şekerleme-kuruyemiş karışımına ekleyip iyice karıştırınız.

Çırpılmış yumurtaları da kaseye ekleyiniz. (Çok karıştırmayınız.) Karışımı kek kabına kaşıkla boşaltınız. Keki fırına sürüp 2 saate yakın, batırılan bir şiş temiz çıkana kadar pişiriniz. Keki üstü çabuk kızarıyorsa üstünü alüminyum kağıtla örtünüz.

Keki fırından alıp, sakladığınız vişne suyunu kek henüz çok sıcakken üstüne dökerek, keki kabında 30 dakika soğutunuz.

Keki kabından çıkarıp tel ızgarada tamamen soğuttuktan sonra, mumlu kağıdı çıkarıp atarak servis ediniz.