



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

MEYVE ŞEKERLEMELİ KEK

4 adet yumurta
1.5 su bardağı un
1 su bardağı şeker
200 gr margarin, eritilmiş
3 çay kaşığı kabartma tozu
2 çay kaşığı vanilya
1 tutam tuz

Şeker, tuz ve eritilmiş margarini çırpın, yumurta ilave edip, un ve diğer malzemeleri katın. Üzerine limon ya da portakal kabuğu rendeleyin, bir kahve fincanı kuru üzüm, portakal ve incir şekerlemesi koyup, biraz ceviz rendesi serpin. 15 dakika harlı, daha sonra 40 dakika normal ateşte pişirip, fırından alın. Üzerine hafif toz şeker serpip, servis yapın.

[ML® Meyveli Kış Keki için tıklayın](#)