



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEYVE ŞEKERLEMELİ KEK

200 gr yağ
150 gr kuru üzüm
200 gr. şeker
150 gr. meyve şekerlemesi
250 gr. un
150 gr. limon veya portakal kabuğu reçeli
4 yumurta
1 limon kabuğu rendesi
Bir fiske tuz
Yarım paket kabartma tozu

Yağ, şeker, tuz bir kase içinde yumurta teli ile iyice çarpınız.
Yumurtaları teker teker ilâve ediniz. Kabartma tozu karışmış unun 2/3 elenmiş olarak ilâve ediniz.
Üzüm ve meyve şekerlemesini ilâve ediniz.
Geri kalan unu meyve şekerlemesi ince kıyılmış olarak üzüme karıştırınız.
İçine kâğıt yayılmış düz bir kalıba başaltınız. Orta ısı derecesinde fırında pişiriniz.
Pişerken kekin ortası yağa batırılmış bir bıçak ile uzunlamasına doğru hatırlınız kuru çıkarsa pişmiş demektir.