



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MEYVE ŐEKERLEMELİ KEK

Tuđrul Őavkar

4 adet yumurta  
375 gr. tozŐeker  
1 su bardađı yođurt  
125 ml. eritilmiŐ margarin  
1 paket kabartma tozu  
375 gr. un (3 su bardađı)  
1 paket vanilin  
1 adet limon (kabuđu rendelenmiŐ)  
1/2 su bardağı karıŐık meyve Őekerlemeleri (incir, kiraz, portakal)  
1/2 su bardağı kuru ¼z¼m (yıkandıŐ)

Fırınınızı 180°C'ye getirip, ısıtın. Bir kek kalıbını yağlayıp, unlayın ve ters çevirerek fazla ununu silkeleyin. Yumurta ve Őekeri karıŐtırma kabına koyarak Őeker eriyinceye kadar mikser ile yaklaŐık 3-4 dakika çırpın. KarıŐıma, yoğurdu ve eritilmiŐ margarini katarak 1-2 dakika çırpın. Kabartma tozunu, unu, vanilini ve limon kabuğu rendesini ekleyerek çırpmayı 5-6 dakika daha s¼rd¼r¼n.

Meyve Őekerlemelerini k¼¼k parçalar halinde doğrayın. Kuru ¼z¼mleri ve meyve Őekerlemelerini kek hamuruna katıp, bir spatula ile karıŐtırarak hamurun her tarafına eŐit dağılmalarını sağlayın. Kek hamurunuzu yağlanıp unlanmıŐ kalıba boŐaltın. Sıcak fırına s¼rerek 40 - 45 dakika piŐirin. Bu s¼re sonunda kekin piŐip piŐmediđiniz anlamak için ortasına bir k¼rdan batırın. K¼rdan kuru çıkıyorsa kek piŐmiŐ demektir. Eđer nemli ise piŐirme s¼resini uzatın.

PiŐen keki fırından çıkarın. Keki kendi kalıbında soğumaya bırakın. Sođduktan sonra kalıbından çıkartıp, dilimleyerek servis yapın.