



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MEYVELİ FINDIKLI KEK

[www.vzug.com](http://www.vzug.com)

Meyveler:

200 g kayısı, kurutulmuş  
100 g erik, çekirdekleri alınmış, kurutulmuş  
100 g hurma, kurutulmuş  
100 g incir, kurutulmuş  
100 g şekerlemeli portakal kabuğu  
100 g fındık, tüm, kavrulmuş, kabuksuz  
75 g tereyağı, yumuşak  
1 limon, Kabuk

Hamur:

350 g un  
1 çay kaşığı zencefilli çörek  
1 çay kaşığı anason  
1 çay kaşığı tuz  
25 g maya  
2 dl süt  
50 g bal

Kurutulmuş meyveleri akşamdan ıslatın. Suyu boşaltın, kaba püre edin veya doğrayın.

Şekerlemeli portakal kabuklarını, fındıkları, tereyağı ve limonun ekleyin ve karıştırın.

Hamur için un ve baharatları karıştırın. Mayayı sütün içinde eritin, bal ekleyip karıştırdıktan sonra düzgün bir hamur topu şeklinde yoğurun. Üstü nemli bir bezle kapatılmış kabın içinde hamurun oda sıcaklığında iki kat hacme ulaşana kadar kabarmasını bekleyin.

Kurutulmuş meyveleri ekleyin, hamuru yoğurun ve hazırlanmış kek kalıbına doldurun.

Tekrar 30 dakika dinlendirin. Tavayı soğuk fırının içindeki ızgaranın üzerine yerleştirin.

Fırınlayın. 30 dakika sonra alüminyum folyoyla kapatın ve fırınlamaya devam edin.

Not: Kurutulmuş meyveler yerine aynı miktarda başka meyveler kullanılabilir.



