



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MEYVELİ KARELER

Malzeme:

175 gram Bizim Mutfak Margarin

2 su bardağı Bizim Mutfak Un

2 çorba kaşığı mısır unu

yarım su bardağı Bizim Mutfak Pudra Şekeri

Süslemek için :

Bizim Mutfak Pudra Şekeri

Oda sıcaklığındaki margarini bıçakla parçalara ayırıp, büyük bir kaba koyun. Kabin içine unu, mısır ununu ve pudra şekerini de ekleyin. İyice yoğurup hamur haline getirin. Hamurdan ceviz büyüklüğünde bir parça kopartıp daha sonra kullanmak için ayırın. Diğer hamuru tekrar yoğurun. Kare şeklindeki fırın tepsisine yayarak yerleştirin. Kuru meyveleri makasla küçük küçük kesin. Elmayı kabuğuyla beraber tepsideki hamurun üzerine rendeleyin. Ayırdığınız hamuru leblebi şeklinde ufalayıp kestiğiniz kuru meyvelerle birlikte en üste serpin. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 30 dakika, hamurun üst kısmı açık kahverengi oluncaya kadar pişirin. Tepsi içerisinde 15 dakika kadar ılınmaya bırakın. Keki 12 parçaya bölün ve tamamıyla soğutun. Üzerlerine pudra şekeri serpip servis yapın.