



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MEYVELİ KEK



Malzemeler: 3 yumurta, 1 su bardağı şeker, 2 su bardağı un, 1 paket kabartma tozu, 1 su bardağı süt, 1 çay bardağı ayçiçeği yağı, 1 çay bardağı çekirdeksiz kuru üzüm, 1 çay bardağı siyah kuru üzüm, 7 adet ceviz, 12 adet kuru kayısı, 8 adet kuru incir



Kuru üzümler, kuru kayısı ve incirler sıcak suda ıslatılmaya bırakılır.



Bir karıştırma kabına yumurtalar kırılır.



Yumurtaların üzerine 1 su bardağı şeker eklenir.



Mikserle şeker tamamen eriyip bütünleşene kadar çırpılır.



Karışım 1 ay bardağı ayıeği yağı eklenir.



Üzerine süt dökölür.



Kek karışımımıza 2 su bardağı un eklenir unun da üzerine kabartma tozu eklenerek çok az çırpılır.



Bu arada kuru meyveler sudan alınarak çok iyi kurulanır. Kuru meyveler ve ceviz çok küçük doğranır.



Doğranan kuru meyveler bir avuç dolusu unla iyice karıştırılır.



Kek harcına unlanış bütün meyveler ve ceviz ilave edilerek sıvı karışıma bir kaşıkla çok iyi yedirilir.



Kek kalıbının içi margarinle çok iyi yağlanır.



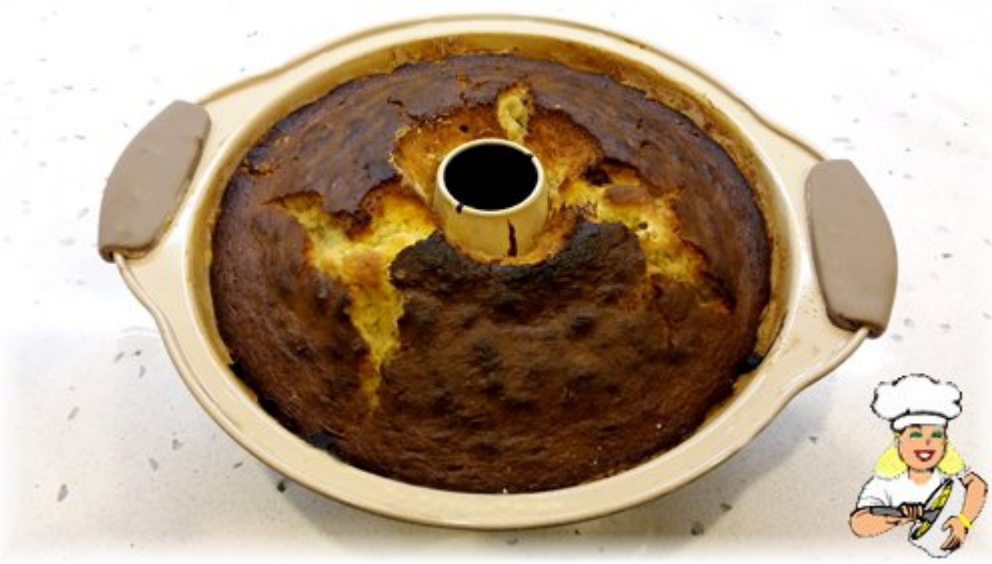
Kalıbın içine bir avuç un atılarak margarinin yüzeyine yapışması sağlanır, fazla unlar kalıp çevrilerek dışarı atılır.



Kek harcımız hazırladığımız kalıba döndürerek boşaltılır, kabarma payı bırakılır, fazla doldurulmaz.



Önceden ısıtılmış 180 derece fırında pişirilir. 40 dakika sonra fırın açılarak bir kürdan batırılır, kürdan kuru çıkarsa fırından alınır.



Fırından aldığımız kek soğuması için biraz bekletilir.



Bir tabağa ters çevrilerek kalıptan çıkartılır, bir süre daha dinlendirildikten sonra servis yapılır.