



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## MEYVELİ KEK

- 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. İyice yumuşayınca kuru meyveler sudan alınarak çok iyi kurulanır.

Kuru meyveler ve ceviz çok küçük doğranır, bir avuç dolusu unla iyice karıştırılır.

Bir karıştırma kabına yumurtalar kırılır üzerine 1 su bardağı şeker eklenir, mikserle iyice çırpılır.

Karışıma 1 çay bardağı ayçiçeği yağı, süt ve 2 su bardağı un eklenir, unun da üzerine kabartma tozu eklenerek çok az çırpılır.

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

Kek kalıbının içi margarinle çok iyi yağlanır ve unlanır.

Kek harcı 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 alınan kek soğuması için biraz bekletilir, bir tabağa ters çevrilerek kalıptan çıkartılır, bir süre daha dinlendirildikten sonra servis yapılır.

