



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MEYVELİ KEK

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

200 gr tereyağı  
200 g şeker  
1 paket vanilya (yaklaşık 8 gr)  
1 tutam tuz  
3 yumurta  
300 g un  
1/2 paket kabartma tozu (yaklaşık 8gr)  
125 g frenk üzümü  
125 g kuru üzüm  
60 gr doğranmış badem  
60 gr şekerli limon kabuğu veya portakal kabuğu şekerlemesi  
60 gr doğranmış kiraz şekerlemesi  
70 gr kabuğu soyulmuş bütün badem  
Yağlamak için margarin  
Kek kalıbını kaplamak için galeta unu

Tereyağını, şekerini, vanilyayı ve tuzu bir karıştırma kabına koyun ve köpürterek çırpın. Ardından birer birer yumurtaları içine kırın ve tekrar çırpın. Un ile kabartma tozunu bu karışıma ekleyin ve karıştırın.

Meyveleri de karışıma ekleyin.

Karışımı hazırladığınız kalıba dökün ve karışımın kenarlarını ortasından biraz daha yüksek tutun.

Kekin kenarlarını ve ortasını soyulmuş bütün bademlerle süsleyin. Keki cihaza koyun.

Fırında pişirin.



Fotoğraf "dolu" tarafından gönderildi. 05.02.2025