



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEYVELİ KEK

1 su bardağı un
1/2 su bardağı şeker
1/2 su bardağı sıvı yağ
3 yumurta
1 paket kabartma tozu
1 tatlı kaşığı organik vanilya şurubu
1 su bardağı ceviz
1/2 su bardağı yaban mersini
1/2 portakal suyu ve rendelenmiş kabuğu
Bir tutam tuz

Yumurtaları şeker ile beraber mikser yardımıyla çırpın. İçine yağı az az ekleyerek çırpma işlemine devam edin. Unu, vanilyayı, tuzu ve kabartma tozunu da bu karışıma ekleyin ve spatula ile iyice karıştırın. Portakal suyu ve rendelenmiş kabuğunu ve dörde böldüğünüz yaban mersinlerini kattıktan sonra hazırladığınız karışımı kek kalıbına dökün. Kalan cevizleri kekin üst kısmına yerleştirin. Cevizleri, spatula ile yarısı kekin içinde yarısı dışında olacak şekilde yerleştirin. Fırını önceden 160 dereceye ısıtın ve 25 dakika pişirin.

