



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MEYVELİ KEK

Meyve için:

1 adet büyük şeftali

1 nektarin

5 adet kırmızı erik

Yarım çay bardağı şeker

1 yemek kaşığı nişasta

Kek için:

2 adet yumurta

1 su bardağı sıvı yağ

1 buçuk su bardağı süt

1 su bardağı şeker

2,5 su bardağı un

1 limon rendesi

1 paket kabartma tozu

1 paket vanilya

Kek kısmı için yumurta ve şekerini krema kıvamına gelene kadar çırpalım. Sıvı yağ ve süt ekleyip karıştıralım.

Kalan malzemeyi ekleyip homojen bir hamur elde edelim. Meyveleri küçük doğrayıp şeker ve nişasta ile suyunu çekene kadar pişirelim. Meyveleri kek hamurunun üzerine yayalım. 180 derecede pişirelim.

