



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MEYVELİ KEK

- 3 adet yumurta
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 su bardağı süt
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 2 su bardağı un
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilin
- 1 su bardağı doğranmış meyve (muz, çilek, elma, vişne, portakal vs.)
- 1 tatlı kaşığı tarçın (isteğe bağlı)
- Yarım su bardağı ceviz veya fındık (isteğe bağlı)

Fırını 180 °C'ye ayarlayın ve kek kalıbını yağlayın.

Yumurtaları ve şekeri bir kaba alıp mikserle 4-5 dakika çırpın (şeker eriyip karışım krema gibi olana kadar).

Süt ve sıvı yağı ekleyip karıştırın.

Unu, kabartma tozunu ve vanilini eleyerek ekleyin ve spatula ile yavaşça karıştırın.

Doğranmış meyveleri ve isteğe bağlı tarçını, cevizi ekleyip hafifçe karıştırın.

Karışımı kek kalıbına dökün ve önceden ısıtılmış 180 °C fırında yaklaşık 35-40 dakika pişirin.

Kürdan testi yaparak kekin piştiğini kontrol edin. Eğer kürdan temiz çıkıyorsa kekiniz hazır!

Kek soğuyunca dilimleyip servis edebilirsiniz.

Not: Meyvelerin dibe çökmemesi için hafif unlayarak kek harcına ekleyebilirsiniz. Daha yoğun bir aroma için portakal kabuğu rendesi ekleyebilirsiniz.

