



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MEYVELİ KEK

110 g Sana Hamurışı (oda sıcaklığında)
3 çay bardağı pudra şekeri (150 gr)
3 adet yumurta (oda sıcaklığında)
1 küçük kahve fincanı süt (55 ml)
4 çay bardağı un (200 gr)
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1 su bardağı meyve şekerlemesi (120 gr) veya aynı miktar karışık minik küp doğranmış kuru meyve (incir, portakal reçeli tanesi, kuş üzümü veya sarı kuru üzüm, incir reçeli tanesi, kuru kayısı karışımı)

Fırınınızı 160 °C'ye ısıtın. Dikdörtgen kek kalıbını yağlayın, hafifçe unlayın.

Meyve şekerlemelerini veya kuru meyve karışımını ve 1 tatlı kaşığı unu buzdolabı poşetine koyup iyice sallayın.

Meyve şekerlemesi veya kuru meyveleri unlamazsanız ağırlığı fazla olduğundan dibe çökerler.

Un, kabartma tozu ve vanilyayı birlikte bir kaba eleyin.

Geniş bir kâsede oda sıcaklığındaki Sana Hamurışını ve şekeri mikserin orta hızıyla 3 dakika çırpın. Önce yumurtaları sonra sütü yağ ve şeker karışımına yavaşça, azar azar ilave ederek 3 dakika daha çırpın.

Elediğiniz unlu karışım ekleyip, tahta kaşıkla iyice karıştırın.

Unlanmış meyve şekerlemelerini veya kuru meyveli karışımı da hamura ilave edip, tahta kaşıkla karıştırın.

Kek hamurunu yağlanmış unlanmış kek kalıbına dökün. Önceden ısıttığınız fırında yaklaşık 50 dakika pişirin.

Kek fırından çıktıktan sonra, kalıp elinizi yakmayacak sıcaklığa gelince kalıptan çıkartın ve keki bir tel ızgaranın üzerine koyun.

Soğuduktan sonra servis yapın.

Not: Yumurtayı hızla ilave ederseniz karışım kesik kesik bir görünüm alacak ve kek iyi kabarmayacaktır. Yavaş koyduğunuz halde hafif kesilme olursa, bu un ilave edildiğinde kaybolacaktır.

[ML® Yaz Meyveli Kek için tıklayın](#)