



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEYVELİ KEK

- 4 orba kaşığı tereyağı
- 1 su bardağı pudra şekeri
- 1 su bardağı un
- 1 ay fincanı zm
- 1 kahve fincanı antepfıstığı
- 3 orba kaşığı iç badem
- 6 Çekirdeksiz kuru kayısı
- 3 yumurta sarısı
- 3 bütün yumurta
- 2 kahve kaşığı kabartma tozu veya karbonat

Kabukları ayıklanmış bademi tuzsuz antepfıstığını ve diğer yemişleri bir kaba koyup iyice karıştırın. Kayısıları haşlayıp suyunu szdkten sonra, bunlara ilve edin. Ayrıca bir kapta krem halinde erimiş tereyağı ile pudra şekerini 10 dakika çatalla çırparak hazırlayın. Buna teker teker karıştırarak, önce yumurta aklarını, sonra da yumurtaları ekleyin, kabartma tozu ve unu koyun, iyice karıştırın. Meyvaları koyun ve içi yağlanıp hafifçe unlanmış kek kalıbına dkn. Orta ısılı fırında 1 saat pişirin. Fırından ıkarın. Kek iyice soğuduktan sonra dilim dilim keserek servis yapın.