



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MEYVELİ KEK

1,5 bardak un  
225 gr tereyağı  
30 gr antepfıstığı içi  
50 gr kuru kayısı (çekirdeksiz)  
2 kahve kaşığı kabartma tozu  
225 gr pudra şekeri  
100 gr üzüm  
50 gr badem içi  
3 yumurtanın sarısı  
3 tam yumurta

Tuzsuz antepfıstığı ile ince kabukları ayıklanmış badem içi, başka yemişlerle birlikte bir kaba konup karıştırılır. Kayıslar haşlanıp suyu süzöldükten sonra bunlara katılır. Ayrı bir kapta pudra şekeri ile erimiş tereyağı, çatala 10 dakika kadar karıştırılarak çırpılır, önce yumurta akları, sonra yumurtalar teker teker buna karıştırılır. Kabartma tozu ile un da konur. İyice karıştırılır. Meyveler bu karışımın içine aktarılır. He&apos;psi karıştırılır ve yağlanıp hafifçe unlanmış uzunca bir kek kalıbına dökölür. Orta ateşli fırında bir saat pişirildikten sonra çıkarılır, servis tabağına alınır.

