



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MEYVELİ KEK

50 gr. limon kabuđu řekerlemesi  
100 gr. kuru üzüm  
175 gr. un  
175 gr. tereyađı veya margarin  
100 gr. řeker  
4 yumurta  
50 gr. mısır unu  
1 çay kaşığı kabartma tozu  
1 çorba kaşığı meyva suyu

Limon kabuğu şekerlemesi ile bademi karıştırın. Kuru üzümü biraz un ile karıştırın. Tereyağı veya margarini şeker ile iyice çırpın. Krem halini alınca yumurtaları da ilave edin. Mısır unu, unu ve kabartma tozunu karıştırın. Bunu yumurtalı karışıma ilave edin . Limon kabuğunu, bademi, üzümü ve meyva suyunu katıp karıştırın. Bu malzemeyi yağlanmış kalıba dökün. Sıcak fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Sođutmak için bir tel üzerine alın. Sođuduktan sonra dilim dilim kesin.