



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MEYVELİ KEK

Gereçler:

150 gr tereyağı

150 gr şeker

3 yumurta, hafifçe çırpılacak

150 gr un

25 gr badem

1 çay kaşığı kabartma tozu

200 gr çekirdeksiz kuru üzüm

200 gr kuş üzümü

75 gr rendelenmiş portakal ve limon kabuğu

75 gr kiraz şekerlemesi, yarıya bölünmüş

1+1/2 limon suyu

20 adet suda haşlanmış badem

18 cm. çapındaki kalıbı iyice yağlayıp, dibine yağlı kağıt döşeyin. Hafif ve kar gibi olana dek tereyağı ve şekeri karıştırın. Yavaş yavaş yumurtaları da katarak karıştırmanızı sürdürün ve bir kaşık da un ekleyin. Bademleri katın. Kalan unu da içine eleyin ve üzümleri, kabukları, limon suyunu ve kiraz şekerlemelerini de içine karıştırıp, kalıba boşaltın. Bademleri kekin üstüne dizdikten sonra, fırça ile yumurta akı sürün. Yumurta kabuklarının içinde fırçanızı gezdirip, keke sürmeniz yeterli olacaktır. 1 saat kadar orta kızgınlıktaki fırında pişirdikten sonra fırını kısip 1+1/2 saat ya da ortasına sokacağınız kürdan temiz çıkana dek pişirmeyi sürdürün. 10 dakika kalıpta beklettikten sonra, kalıptan çıkarıp soğumaya bırakın.