



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MEYVELİ KEK

250 Gr Sana Hamurışı
5 yumurta
1,5 su bardağı şeker
1 su bardağı vişne veya kiraz
2,5 su bardağı un
1 limon kabuğu rendesi
1 paket kabartma tozu
½ su bardağı taze üzüm

Yumurtaları şekerle birlikte beyazlaşıp köpürüne kadar çırpın. Margarini eritip soğutarak ekleyin. ½ dakika daha çırpın. Elenmiş una kabartma tozunu ekleyip mikserin düşük ayarı ile veya çırpma teliyle karıştırın. Kalıbı margarinle yağlayıp tabanına un serpin. Hamurun üçte birini ayırıp kalıba boşaltın. Hamurun üçte ikisine çekirdekleri çıkartılmış vişneleri, taze üzümleri ve limon kabuğu rendesini ekleyip karıştırın. Keki 190 dereceli fırında pişirin.