



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MEYVELİ KEK

Ankara Büyükşehir Belediyesi
Belmek Yemek Kitabı

4 yumurta
1 su bardağı sıvı yağ
4 su bardağı un
1,5 su bardağı şeker
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
5-6 adet kayısı (küçük küp şeklinde doğranmış)
Portakal kabuğu (küçük küp şeklinde doğranmış)
Limon kabuğu rendesi
1 su bardağı ceviz (iri kıyılmış)
1 çay bardağı üzüm (yıkayıp kurulanmış)
Tuz

Yumurta ve şeker, mikserle yoğurt kıvamına gelinceye kadar çırpılır, sıvı yağ konulur. Un, kabartma tozu, vanilya katılıp iyice karıştırılır. Diğer in hepsi kek hamuruna katılır, tahta kaşıkla iyice karıştırılır. Hazırlanan kek hamuru, yağlanmış kalıba boşaltılır. Üzerine ıslak elle bastırılır. Önceden ısıtılmış 160 derece fırında 1 saat pişirilir. Kek, fırından çıkınca kalıpta soğutulur. Soğutulmuş kek, kalıptan çıkartılır ve dilimlenerek servis yapılır.