



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEYVELİ KÖYLÜ KEKİ

200 gr un
Bir tutam tuz
75 gr margarin
100 gr şeker
100 gr kuru üzüm
100 gr çekirdeksiz kuru üzüm
50 gr portakal ve limon kabuğu rendesi
50 gr kiraz şekerlemesi, ince kıyılmış
1 yumurta, hafifçe çırpılmış
Yaklaşık 125 gr süt

18 cm. çapındaki kek kalıbını iyice yağlayın ve dibine yağlı kağıt döşeyin. Un ve tuzu eleyin. Margarini una karıştırın. Şeker, üzümler, kabuk rendeleri ve kıyılmış kiraz şekerlemelerini ekleyin. Yumurtayı ve sallandığında kaşıktan düşecek kıvama ulaşana dek yeterince sütü de katın. Orta kızgınlıktaki fırında pembeleşene ve batırılan kürdan temiz çıkacak duruma gelene dek, 1 saat pişirin. 5 dakika kadar kalıpta durduktan sonra, kalıptan çıkarıp, soğumaya bırakın.