



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## MEYVELİ YILBAŞI KEKİ

(3 hafta buzdolabında saklanabilir.)

### MALZEMELER:

- Yarım su bardağı ayva reçeli (tanesi)
- Yarım su bardağı portakal kabuğu reçeli (küçük doğranmış)
- 1 su bardağı çekirdeksiz üzüm
- 1 su bardağı jöle şeker (küçük doğranmış)
- Yarım su bardağı incir (küçük doğranmış)
- 1 su bardağı ceviz içi (doğranmış)
- 1 su bardağı kuru kayısı (küçük doğranmış)
- 1 tatlı kaşığı kabartma tozu
- Yarım çay kaşığı tuz
- 1 su bardağı margarin (erimiş)
- 1 su bardağı şeker
- 2,5 su bardağı un
- 5 yumurta
- 2 çorba kaşığı limon suyu
- 2 tatlı kaşığı limon kabuğu rendesi

### YAPILIŞI:

- 1- Kek kalıbı yağlanır ve unlanır. Fırın yakılır. (Kalıp parşömen kağıdı ile de kaplanır.)
- 2- Üzüm ve kayısıların üzerine bir su bardağı kaynar su dökülüp 5 dakika bekletilir. Temiz bir bez ile kurulanır.
- 3- Üzüm ve kayıslara, doğranmış ceviz, incir, jöle, şeker, ayva ve portakal kabuğu reçeli, limon kabuğu rendesi ilave edilip karıştırılır.
- 4- Un ile kabartma tozu karıştırılıp elenir.
- 5- Porselen bir kasede yağ ile şeker iyice çarpılır. Yumurtalar tek tek ilave edilip karıştırılır. Limon suyu katılır.
- 6- Yumurtalı yağ, meyve karışımı ve un konup karıştırılır. (3- 4- 5 nolu işlemler birlerine katılır.)
- 7- Hazırlanan kalıba boşaltılıp orta hararetli fırında 1 saat 45 dakika pişirilir.

Esenlikler...