



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI VE KURUYEMİŞLİ KEK

Fevziye Sürmeli

- 1,5 su bardağı un
- Yarım su bardağı küp doğranmış kuru kayısı
- Yarım su bardağı kuru üzüm
- 2 yemek kaşığı portakal suyu
- 2 tatlı kaşığı kabartma tozu
- 1 tatlı kaşığı portakal kabuğu rendesi
- 4 yemek kaşığı tereyağı
- 4 yemek kaşığı tozşeker
- 1 çay bardağı ceviz içi
- 2 adet yumurta
- Kayısı ve ceviz kaplaması için:
 - 1 yemek kaşığı bal
 - 2 yemek kaşığı portakal suyu
 - 2 yemek kaşığı ceviz içi
 - 8 adet doğranmış kuru kayısı

Doğranmış kuru kayısıları, kuru üzüm, portakal suyu, portakal kabuğu rendesi ve tereyağını bir tencereye koyun. Orta dereceli ateşte, tereyağı eriyene kadar ısıtıp tencereyi ateşten alın. Karıştırma kabına un, kabartma tozu, doğranmış ceviz içi ve tozşekeri ekleyerek karıştırın. Yumurtaları da ilave edip karıştırmaya devam edin. En son tencerede ısıtmış olduğunuz kuru meyveli karışımı da ekleyip pürüzsüz hamur kıvamı alana kadar karıştırın. Hazırladığınız bu hamuru kek kalıbına aktarın. Önceden ısıtılmış 170 dereceli fırında 1 saat pişirin. Kek kalıbını fırından çıkartıp keki soğumaya bırakın.

