



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARAY KEKİ

5 adet yumurta
1 paket tereyağı (250 gr)
1,5 su bardağı pudra şekeri
1 paket kabartma tozu
1 kahve fincanı kiraz şekerlemesi
1 kahve fincanı portakal şekerlemesi
1 kahve fincanı kuru üzüm
5-6 adet doğranmış kuru kayısı
2,5 su bardağı un

Tereyağı yakmadan eritilir. Karıştırma kabına aktarılır. İliynca pudra şekeri ve yumurtalar eklenir. Mikserle 3 dakika kadar çirpılır. Sonra elenmiş un ve kabartma tozu eklenir, kısa süre çirpılır. Şekerlemeler, üzüm ve kayısı katılır, kaşıkla karıştırılır. Karışım yağlanmış kek kalıbına dökülür. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında 1 saat pişirilir.
