



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAZE MEYVELİ KEK

- 1 ay bardađı margarin
- 2 adet yumurta
- 1,5 su bardađı Őeker
- 1 su bardađı süt
- 2 su bardađı un
- 1 adet limon kabuđu rendesi
- 1 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu
- 1 su bardağı dođranmıŐ meyve
- 1 adet elma

Yumurta ve Őeker iyice ırpıldıktan sonra diğer tüm malzemeler eklenir, yađlanmıŐ kek kalıbına dökülerek üzerine elma dilimleri yerleŐtirilir ve önceden ısıtılmıŐ 180 derece fırında üzeri kızarana kadar piŐirilir.
