



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## YEMİŞLİ KEK

- 3 yumurta
- 1 su bardağı erimiş margarin
- 1 su bardağı süt
- 3 su bardağı un
- 2 su bardağı şeker
- 2 çorba kaşığı kakao
- 1 limon kabuğu rendesi
- 1 kahve fincanı fındık (iri dövülmüş)
- 1 kahve fincanı kuru üzüm
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 1 iri boy havuç
- Pudra şekeri (üzerine elemek için)

Yumurtaları şekerle birlikte beyazlaşıp köpürüne dek çırpalım. Sütü,eritip ılıttığımız margarini, limon kabuğu rendesini ekleyip yarım dk. daha çırpalım. Elenmiş unu, kabartma tozunu ekeleyip mikserin düşük ayarı ile veya çırpma teliyle karıştıralım. Kalıbı margarinle yağlayıp tabanına un serpelim. Hamurun üçte birini kalıba boşaltıp kalan hamurun içine tavla zarı iriliğinde doğranmış havucu, fındığı, kuru üzümü, tarçını ve kakaoyu ekleyip karıştırarak sade hamurun üzerine boşaltalım. 190 derece ısıllı fırında keki pişirelim. Keki kalıbı içinde soğutup üzerine pudra şekeri eleyerek servis yapalım.

