



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YEMİŞLİ KEK

1 bardak un
210 gr tereyağı veya margarin
100 gr sultani üzüm
5 adet kuru incir
1 avuç şam fıstığı
3 yumurta
1/2 bardak pudra şekeri
1 avuç kayısı kurusu
1 avuç badem içi
75 gr fröj glase
2 kahve kaşığı kabartma tozu

Kayısı kurusu, kuru incir, şam fıstığı ve sultani üzüm, suda kaynatılarak kabukları soyulan iç bademlerle çukur bir kaba konarak harmanlanır. Sonra bir tencereye yumuşatılarak krem haline getirilmiş yağla şeker konularak 10 dakika bir telle çırpılır. Yumurta sarıları teker teker bu yağ-şe-ker karışımına yedirilir. (Bir yumurta sarısı tek olarak iyice karıştırıldıktan sonra öteki yumurta sarısı karıştırılmalıdır.) Sonra harmanlanan yemişler bu karışıma ilâve edilir. Başka bir kapta toplanan yumurta akları biraz tuz ilâvesiyle 15 dakika kadar telle çırpılır, telden düşmeyecek koyulukta köpük haline getirilir. Yumurta sarılarının bulunduğu tencereye aktarılır, kabartma tozu ve un da katılır, iyice karıştırılır. Sonra da bu hamur içi yağlanıp hafif unlanmış uzunca bir kek kabına konur. Orta ısı fırında bir saat pişirilir. Soğuduktan sonra kalıptan çıkarılır, dilimlenerek bir tabağa alınır ve servis yapılır.