



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## YENİYIL KEKİ

Malzeme:

250 gr Teremyağ

225 gr esmer şeker

4 adet yumurta

250 gr Bizim Mutfak Un

2 çay kaşığı Bizim Mutfak Kabartma Tozu

1 çay kaşığı tarçın

1 çay kaşığı yenibahar

1 çay kaşığı toz zencefil

1 adet muskat rendesi

200 gr kuş üzümü

200 gr sultaniye üzümü

200 gr yaban mersini kurusu

100 gr kiraz şekerlemesi

60 ml elma suyu

Geniş derin bir kaptaki kuşüzümü, sultaniye üzümü, yabanmersini kurusu ve kiraz şekerlemelerini karıştırıp üzerini örtecek kadar sıcak su ilave edin. Başka bir derin karıştırma kabında oda ısısında yumuşamış teremyağ ve tozşekeri krema kıvamına gelene dek çırpın. Teker teker yumurtaları ekleyip çırpmaya devam edin. Unu, kabartma tozunu ve baharatı harmanlayıp yumurtalı karışımın üzerine ekleyin. Suda beklettiğiniz kuru meyveli karışımın suyunu süzün. Kuru meyveleri ve elma suyunu hamura ilave edin. Hazırladığınız karışımı 20 santim kelepçeli bir kek kalıbına dökün. Önceden ısıtılmış 150 dereceye ayarlı fırında 3,5 saat kadar pişirin. Yeni yıl kekini fırından alın. Izgara tel üzerinde ılınmaya bırakın. Ilık ya da soğuk servis yapın.