



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YILBAŞI KEKİ

- 3 adet yumurta
- 1.5 su bardağından biraz az toz şeker, esmer şeker karışımı
- 1 su bardağından 2 parmak eksik sıvı tereyağı
- 1 su bardağı meyve şekerlemesi
- 1 çay bardağı kuru üzüm
- 1 çay bardağı kuş üzümü
- 1 çay bardağı vişne kurusu
- 1 adet portakal suyu
- 1 çay bardağı damla çikolata
- 5 adet kuru kayısı (Minik doğranmış)
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 çay kaşığı karanfil tozu
- 1 paket kabartma tozu
- Çay kaşığı ucuyla karbonat
- 2 su bardağı elenmiş un

Bir cam kasede portakal suyunu sıkıp meyve şekerlemelerini, üzümleri, vişne kurusunu içine atarak 15 dakika bekletiyoruz. Yumurtalarla şekerini 5 dakika çırpıyoruz. Yağı ekleyerek 2 dakika daha çırpıyoruz. Tüm toz malzemeleri eleyerek ilave ediyoruz, tekrar düşük derecede çırpıyoruz. Portakal suyunda beklettiğimiz malzemeleri iyice süzüp, diğer meyveleri ilave ederek karıştırıyoruz. İsteddiğiniz kalıbın tabanına yumuşak tereyağı sürüyoruz. Bu karışımı kalıba döküyoruz. 170 derece ılıtılmış fırında 50-55 dakika arası pişiriyoruz.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 07.04.2023