



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YILBAŞI TURTASI

Meyveli Kek / Tarif 1

Krater Kuru Meyveli 1000 gr

Kek Karışımı

Su 250 gr

Yumurta 250 gr

Alba (eritilmiş) 300 gr

Kuş üzümü 100 gr

Sarı kuru üzüm 100 gr

Hepsi bir arada 5 dakika çalıştırılır. Yağlanmış ve unlanmış kalıplara boşaltılır. 180 °C fırında 40-45 dakika pişirilir.

Meyveli Kek / Tarif 2

Un 1000 gr

Krater kabartma tozu 15 gr

Alba 665 gr

Toz şeker (yoksa pudra şekeri) 750 gr

Yumurta 860 gr (Bütün malzemeler oda sıcaklığında olmalı)

Vanilya 1 çay kaşığı Küçük parçalara kıyılmış, 835 gr meyve şekerlemesi, sarı üzüm, kuş üzümü

Yağ ve şeker mikserde çırpılır, yumurtalar tek tek olarak yedirilip kabartılır, en son un ve kuruyemişler karışıma karıştırılır. Karışım, yağlanmış ve unlanmış turta çemberlerine 3/4 kadar doldurulur. 180 °C fırında 40-45 dakika pişirilir.

Krater Dekor (Şeker) Hamuru ile Kaplama:

Kek etrafı ve üstü kremabör (Biskin ve şanti karışımı) ile sıvazlanır, şekilli merdane ile açılmış dekor hamuru ile kaplanır, istenilen süslemeler yapılır.

