



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

NİSAN KEKİ



- 3 Adet yumurta
- 1,5 Su bardağı pudra şekeri
- 1,5 Çay bardağı sıvıyağ
- 1 Su bardağı yoğurt
- 3 Su bardağı kepekli un
- 1 Paket kabartma tozu
- 1 Tatlı kaşığı tarçın
- 1 Paket vanilya
- 1 Adet portakal kabuğu rendesi
- 1 Adet havuç
- 1 Adet elma
- 1 Çay bardağı kuru üzüm

- # Çukur karıştırma kabında şeker ve yumurta, şeker eriyene kadar çırpılır.
- # Üzerine yoğurt ve sıvıyağ eklenir, biraz çırpıttıktan sonra, elenmiş un, kabartma tozu, vanilya ve tarçın katılır.
- # Malzemeler bütünleşene kadar karıştırdıktan sonra, rendenin geniş kenarı ile rendelenmiş elma, havuç, ince rendelenmiş portakal kabuğu ve üzüm eklenir.
- # En son atılan malzemeler, bir kaşıkla kek harcının her tarafına yayılacak şekilde karıştırılır.
- # Kek harcı yağlanmış kek kalıbına dökülür, önceden ısıtılmış 175 derece fırında 50 dakika pişirilir.
- # Kek kalıpta soğutulur, servis tabağına ters çevrilir.

Not: Elma, keke eklenmeden hemen önce rendelenirse kararmasına zaman kalmaz.