



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

KURUYEMİŞLİ KEK



- 2 Adet yumurta
- 1 Çorba kaşığı tereyağı
- 1 Çay bardağı zeytinyağı
- 1 Su bardağı pudra şekeri
- 1 Su bardağı süt
- 2,5 Su bardağı un
- 1 Paket vanilya
- 1 Tatlı kaşığı kabartma tozu
- 1 Çay bardağı çekirdeksiz kuru üzüm
- 1 Çay bardağı dövülmüş yerfıstığı
- Yarım çay bardağı badem
- Yarım çay bardağı ceviz
- Yarım çay bardağı fındık
- Yarım çay bardağı tuzsuz sarı leblebi

- # Ön hazırlık olarak kuru üzüm suya ıslatılır. Yerfıstığı, fındık, badem, ceviz, dişe gelecek irilikte dövülür. Sarı leblebi toz haline getirilir.
- # Derin bir kaba yumurta ve pudra şekeri konur, mikser ya da çırpıcıyla bembeyaz olana kadar çırpılır.
- # Karışımada oda ısısında yumuşamış tereyağı ve sıvıyağ eklenir. Tereyağı şeklini kaybedene kadar çırpılır.
- # Üzerine süt, vanilya, kabartma tozu ve unun yarısı ilave edilir. Birkaç tur karıştırdıktan sonra, kalan un katılır.
- # Hamura önce badem, fındık, yerfıstığı eklenir, tahta kaşıkla karıştırdıktan sonra suyu süzölmüş, unlanmış kuru üzüm, leblebi ve ceviz ilave edilir, tahta kaşıkla karıştırılır.
- # Kek hamuru yağlanmış mafin kalıbına (göz göz kek kalıbı) pay edilir, ya da tek bir kek kalıbına dökölür.
- # Kuruyemişli kek 175 derece ılık fırına verilir kabarıp çatlayana kadar, fırın kapağı açılmadan pişirilir.
- # Kekler kalıptan çıkarılır, servise sunulur.

Not: Kuruyemişler içerdığı doğal yağ nedeniyle kekin yapımında az yağ kullanılmıştır.