



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazi Lezzətlər® Azərəcə Yemək Tərifləri

## Kaklı Keks

Kaklı Kek



- 2 Ədəd yumurta
- 1 Çay stəkani duru yağ
- 1 Çay stəkani qatıq
- 1 Stəkan şəkər tozu
- 2 Stəkan un
- 15 Ədəd ərik kışmişi
- 5 Ədəd quru əncir
- Yarım qəhvə fincanı quru vişnə
- Yarım qəhvə fincanı quru ərik
- 1 Paket vanil
- 1 Paket qabartma tozu (pəkməyə)

- # Yumurta və şəkər ağ bir rəng alana qədər yaxşıca çırpılar.
- # Üzərinə yağ, qatıq əlavə olunur bir az daha çırpılar.
- # Üzərinə un, vanil və pəkməyə əlavə olunur, hamar bir hal alana qədər qarışdırılır.
- # Quru meyvələrin tumlu olanları ayırd edilir, bütün meyvələr eyni böyüklükdə doğranar, azca una bulayıb keks xərcinə əlavə olunur.
- # Bütün meyvələr bərabər olaraq dağılacaq şəkildə qarışdırılır.
- # Yağlanmış keks qəlibinə tökülər. 180 dərəcə sobada 45 dəqiqə bişirilər.

**Not:** Quru meyvələri unlamağın səbəbi, dibinə çökməsinə mane olmaq üçündür.