



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

YAZ MEYVELİ KEK



- 3 Adet yumurta
- 1,5 Su bardağı toz şeker
- 3,5 Su bardağı un
- 1,5 Çay bardağı sıvıyağ
- 1 Su bardağı yoğurt
- 1 Tatlı kaşığı tarçın
- 1 Tatlı kaşığı susam
- 1 Adet limonun rendesi
- 1 Paket vanilya
- 1 Paket kabartma tozu
- zeri İçin;
- 2 Adet armut
- 1 Adet iri elma
- 1 Adet şeftali
- 1 Çorba kaşığı pudra şeker
- 1 Tatlı kaşığı susam

- # Meyveler soyulur, rendelenir, pudra şeker ve susam eklenir, karıştırılır, bir kenara bırakılır.
- # Çukur bir kabın içinde toz şeker ve yumurta bembeyaz olana kadar çırpılır.
- # zerine yoğurt, sıvıyağ, limon kabuğu rendesi, tarçın ve vanilya eklenir, kısa süre çırpılır.
- # Karışıma elenmiş un, kabartma tozu ve susam katılır. Malzemeler tam karışana kadar çırpılır. (Bu arada fırın 180 derecede yakılır.)
- # Kelepçeli kek kalıbı yağlanır, kek harcı kalıba dökülür. zerine hazırlanan meyveli karışım yayılır, dikkatlice düzeltilir.
- # Kek, fırına verilir, 1 saat 10 dakika pişirilir. Soğuyunca kalıptan çıkarılır. Meyveli kısım üzerinde kalacak şekilde servise sunulur.

Not: Meyvelerin fazla suyu süzülmeden pişirilmesi gerektiğı için kekin pişme süresi uzun tutulur.