



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

MEYVELİ KIŞ KEKİ



- 3 adet yumurta
- 1,5 su bardağı pudra şekeri
- 1 adet portakal
- 1 adet elma
- 1 adet ayva
- 1 adet armut
- 2 adet mandalina
- Yarım paket margarin ya da tereyağı
- 1 su bardağı süt
- Yarım tatlı kaşığı zencefil
- 1 tatlı kaşığı kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 1 çorba kaşığı limon suyu
- 2,5 su bardağı elenmiş un

- # Ön hazırlık olarak margarin eritilir, ılımaya bırakılır. Yağın bir kısmıyla kek kalıbı yağlanır.
- # Meyveler soyulur, küp şeklinde doğranır, yaklaşık 1 çay bardağı unla karıştırılır. Sütün üzerine limon eklenir, karıştırılır, bir kenara bırakılır.
- # Derin bir kabın içinde yumurta ve şeker mikserle bembeyaz olana kadar çırpılır. Üzerine ışımonla kesilmiş süt eritilmiş margarin eklenir katılır, kısa süre karıştırılır.
- # Sonra elenmiş un, kabartma tozu, vanilya, tarçın, zencefil konur, kısa süre daha karıştırılır.
- # En son olarak hazırlanan meyveler katılır, tahta bir kaşıkla zedelemekten alt üst ederek karıştırılır.
- # Kek harcı yağlanmış kalıba dökülür. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında en az 1 saat pişirilir.
- # Kek fırından çıktıktan 10 dakika sonra servis tabağına ters çevrilir.

Not: Meyvelerin dibe çökmemesi için kek harcının biraz koyu olması tavsiye edilir.