



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

KAKLI KEK



- 2 Adet yumurta
- 1  ay bardağı sıvıyağ
- 1  ay bardağı yoğurt
- 1 Su bardağı toz şeker
- 2 Su bardağı un
- 1 Kahve fincanı kuru  z m
- 15 Adet kuru kayısı
- 5 Adet kuru incir
- Yarım kahve fincanı kuru vişne
- Yarım kahve fincanı kuru erik
- 1 Paket vanilya
- 1 Paket kabartma tozu

- # Yumurta ve şeker beyaz bir renk alana kadar iyice çırpılır.
- #  zerine yağ, yoğurt eklenir biraz daha çırpılır.
- #  zerine un, vanilya ve kabartma tozu eklenip, pürüzsüz bir hal alana kadar karıştırılır.
- # Kuru meyvelerin çekirdekli olanları ayıklanır, tüm meyveler aynı büyüklükte doğranır, hafif una bulayıp kek harcına eklenir.
- # Tüm meyveler eşit olarak dağılacak şekilde karıştırılır.
- # Yağlanmış kek kalıbına dökülür. 180 derece fırında 45 dakika pişirilir.
- # Biraz dinlendirilip, ters çevrilir ve servis yapılır.

Not: Kuru meyveleri unlamanın nedeni, dibe çökmesine engel olmak içindir.