



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

## KURUYEMİŐLİ KEK



- 2 Adet yumurta
- 1 orba kaŐıđı tereyağı
- 1 ay bardağı zeytinyağı
- 1 Őu bardađı pudra Őekeri
- 1 Su bardađı sũt
- 2,5 Su bardađı un
- 1 Paket vanilya
- 1 Tatlı kaŐıđı kabartma tozu
- 1 ay bardađı ekirdeksiz kuru ũzũm
- 1 ay bardağı dŕvũlmũŐ yerfıŐtıđı
- Yarım ay bardağı badem
- Yarım ay bardağı ceviz
- Yarım ay bardağı fındık
- Yarım ay bardağı tuzsuz sarı leblebi

# Őn hazırlık olarak kuru ũzũm suya ıslatılır. YerfıŐtıđı, fındık, badem, ceviz, diŐe gelecek irilikte dŕvũlũr. Sarı leblebi toz haline getirilir.

# Derin bir kaba yumurta ve pudra Őekeri konur, mikser ya da çırpıcıyla bembeyaz olana kadar çırpılır.

# KarıŐıma oda ısısında yumuŐamıŐ tereyağı ve sıvıyağ eklenir. Tereyağı Őeklini kaybedene kadar çırpılır.

# Őzerine sũt, vanilya, kabartma tozu ve unun yarısı ilave edilir. Birkaç tur karıŐtırdıktan sonra, kalan un katılır.

# Hamura Őnce badem, fındık, yerfıŐtıđı eklenir, tahta kaŐıkla karıŐtırdıktan sonra suyu sũzũlmũŐ, unlanmıŐ kuru ũzũm, leblebi ve ceviz ilave edilir, tahta kaŐıkla karıŐtırılır.

# Kek hamuru yağlanmış mafin kalıbına (gŕz gŕz kek kalıbı) pay edilir, ya da tek bir kek kalıbına dŕkũlũr.

# KuruyemiŐli kek 175 derece ılık fırına verilir kabarıp atlayana kadar, fırın kapağı açılmadan piŐirilir.

# Kekler kalıptan çıkarılır, servise sunulur.

**Not: KuruyemiŐler içerdiği doğal yağ nedeniyle kekin yapımında az yağ kullanılmıŐtır.**