

Kuru Meyveli Kek

Malzemeler

3 adet yumurta
1,5 su bardagi seker
1 su bardagi sut
1 su b. ay cicek yagi
3 su b. un
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
1 avuc kuru uzum
1 avuc yaban mersini
2 yemek k. kadar badem

Yapilisi

3 adet yumurta ve sekeri en az 5 dakika yuksek devirde mikser ile cirpin. Yag ve sutu ekleyip 1 dakika daha cirpin. Un, kabartma tozu ve vanilyayi karistirip cirpma kabina eleyin. Homojen bir hamur olana kadar mikser ile dusuk devirde cirpin. Meyveleri unlayip hamura ekleyin ve kek kalibini yaglayin. Kalibin her tarafina seker serpin ve dibine file bademleri koyun. Uzerine kek hamurunu dokun. 180 derecede pisirin: