



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

KAHVELİ KAYISILI KEK

Oktay Usta

8 Adet kuru kayısı
3 Adet oda ısısında yumurta
1 Su bardağı toz şeker
1 Su bardağı Orkide sıvı yağ
1 Çay bardağı süt
3 Çorba kaşığı granül kahve
1 Paket kabartma tozu
2 Çorba kaşığı kırılmış fındık
Alabildiği kadar un

YAPILIŞI

Çukur bir kap içersine yumurtayı kırıyoruz. Toz şekeri ilave edip mikserle karıştırıyoruz. 5 dakika çırparak şekerin erimesini sağlıyoruz. İçersine Orkide sıvı yağ, süt, kahve ilave edip karıştırıyoruz. Birtel süzgeç içersine unu alıp kabartma tozunu da ilave edip kaşımın üzerine eliyoruz. Daha sonra kuru kayisılarımızı küp küp doğrayıp harcın içine dahil ediyoruz. Harcımızı yağlanmış kek kalıbına veya borcama döküyoruz. Üzerine kırılmış fındıkları serpip önceden ısıtılmış 170 derecelik fırında 30-40 dakika pişiriyoruz. Fırından çıkınca dilimleyip servis yapıyoruz.

[ML® Kayısıllı Kek için tıklayın](#)

