



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYISI MARMELATLI KEK

200 gram margarin
1.5 su bardağı toz şeker
4 adet yumurta
1 paket kabartma tozu
Yarım limonun kabuğunun rendesi
1 yemek kaşığı limon suyu
3 su bardağı un
Yarım su bardağı süt
Yarım çay kaşığı tuz
3-4 yemek kaşığı kayısı marmelatı
4-5 adet kayısı

Yumurtaların sarı ve aklarını ayırın. Yumurta aklarını bir tutam tuz ilavesiyle kar halinde çırpın. Kayısların çekirdeklerini çıkarıp küçük küçük doğrayın. Margarin oda sıcaklığında yumuşatın. Tozşekerle birlikte bir kaseye alıp krema kıvamına gelinceye kadar çırpın. Yumurta sarıları, limon suyu ve rendelenmiş limon kabuğunu ekleyip çırpmaya devam edin. Unu azar azar ilave edip çırpın. Yumurta aklarını ekledikten sonra tahta kaşıkla karıştırın. Yuvarlak kek kalıbını yağlayıp hamuru boşaltın. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 30-35 dakika pişirin. Kek ılındıktan sonra kalıptan çıkarıp enine, iki parça halinde kesin, Alt dilimin üzerine bir kat marmelat sürüp kayısı dilimleri ile kaplayın. Üst dilimi kapatıp üzerine kayısı marmelatı sürün. Dilimleyip servis yapın.



Fotoğraf "parol" tarafından gönderildi. 09.06.2017