KAYISILI FISTIKLI KEK

0,75 Çay Kaşığı tuz
2 Çay Kaşığı kabartma tozu
2 Yemek Kaşığı taze sıkılmış limon suyu
225 Gram KURU KAYISI DOĞRANMIŞ
4 Adet büyük boy yumurta
1 su bardağı YOĞURT (LOR DA OLABİLİR)
1 Çorba Kaşığı rendelenmiş limon kabuğu
3 su bardağı un
75 Gram TUZSUZ FISTIK
300 Gram şeker
225 Gr Sana Hamurişi

Fırınınızı 175 dercede ısıtınız. Bir kapta yumurta ve şeker çırpılır sonra eritilmiş sana hamurişi margarin eklenir. Daha sonra limon kabuğu rendesi, limon suyu ve yoğurt eklenir ve karıştırılır. Ayrı bir kapta un, kabartma tozu ve tuz eklenir ve karıştırılır. Sonra sana hamurişleri karışımına eklenir. Sonra doğranmış kuru kayısı ve fıstıklar eklendikten sonra karıştırma işlemi yapılır Kek kalıbı iyice yağlanı veya folyı sarılır ve bu kek hamuru kek kalıbına dökülür. 175 derce fırında 50-55 dakika pişirlir. Sonra fırından çıkarıldıktan sonra ızgara üzerinde 15 bekletilir.

© lezzetler.com tarif no:76345 • adı:KAYISILI FISTIKLI KEK • gönderen:ezo • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:35