



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYISILI ISLAK KEK

MALZEME (10-12 KİŞİLİK)

3 paket bitter çikolata

250 gr. margarin

5 adet yumurta

4 orba kaşığı toz şeker

1 su bardaęı un

1 su bardaęı toz badem

1 ay kaşığı kabartma tozu

250 gr. kayısı

Margarin ve çikolatayı ısıya dayanıklı cam bir kaseye alıp benmari usulü eritem. Yumurta ve toz şekeri mikserle karıştıralım. Un, kabartma tozu, badem ve eriyen margarin ile çikolatayı sırayla yumurtaya ekleyelim. Kayısıları bölüp çekirdeklerini çıkartalım. 23 cm.'lik kalıbı yağlayalım. Kayısıları kalıbın dibine sıralayalım. Üzerine hamuru boşaltalım. Önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında 40-45 dakika kadar pişirelün. Daha sonra ılık olarak servis yapalım.

[ML® Kayısılı Kek için tıklayın](#)