



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYISILI KARE KEK

175 g Sana (paket)
1,5 su bardağı şeker
3 adet yumurta
1,5 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
3 yemek kaşığı süt
8 adet kayısı
Üzeri için:
1,5 su bardağı un
1 su bardağı şeker
150 g Sana yağı
1 tatlı kaşığı tarçın
Süsleme için:
Pudra şekeri

Derin bir kâseye oda sıcaklığında beklettiğiniz yumurtaları ve şekeri krema kıvamına gelene kadar bir çırpıcı veya mikser yardımı ile çırpın.

Şeker yumurtaların içinde eridikten sonra içine yumuşamış Sana yağın ve sütü ilave edip, iyice karıştırın.

Harç kıvamına geldikten sonra içine bir süzgeç yardımı ile eleyerek unu, kabartma tozunu ilave edip, çırpın.

Kek harcını Sıvı Sana ile yağlanan kare veya dikdörtgen kek kalıbına koyup, düzeltin. Kayısları ortadan ikiye bölüp, tavla zarı şeklinde doğrayın.

Doğranmış kayısları harcın üzerine serpin.

En son olarak küçük bir kâseye yumuşamış Sana yağın, şekeri, unu, tarçını koyup, parmak uçlarınızla yoğurarak karışımı hamur haline getirin.

Hazırladığınız hamuru, kayısı kek harcının üzerine ufalayarak serpin.

Kayısı kare keki, önceden 185 derece de ısıttığınız fırında 35-40 dakika pişirin.

Pişen keki kare dilimlere kestikten sonra soğutun. En son olarak üzerine bir süzgeç yardımıyla pudra şekeri serpin.

