



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYISILI KEK

4 tane yumurta
480 gr kayısı konservesi
300 gr un
200 gr sana
200 gr şeker
50 gr öğütülmüş fındık
bir tutam tarçın
1 tane vanilya
1 tane kabartma tozu
50 gr rendelenmiş çikolata

Öncelikle konservenizi açıp kayısılarınızı çıkarın ve bir kağıt havlu üzerinde kurumaya bırakın.

Fırınınızı 160 dereceye ayarlayın.

Kek için olan tüm malzemeleri ekleyip iyice çirpin.

Yağlanmış kalıbınıza bu karışımı döküp üzerini düzeltin ve kayısıları yan yana dizin.hindistan cevizi ve bademle servis yapabilirsiniz.

Fırına verin.

