



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYISILI PEYNİRLİ KEK

Dilek Girgin

- 3 Adet Yumurta
- 1 Su Bardağı Toz Şeker
- 1 Su Bardağı Sıvı Yağ
- 1/2 Çay Bardağı Süt
- 1/2 Su Bardağı Dövmüş Fındık veya Badem
- 1.5 Çay Bardağı Rendelenmiş Dil Peyniri
- 1 Paket Kabartma Tozu
- 15 Adet Kayısı

Yumurta ve şekeri iyice çırpalım. Sıvıyağı, sütü, unu ve dövmüş fındığı katıp karıştırmaya devam edelim. Rendelenmiş dil peynirini ve kabartma tozunu da katalım. Kayısları minik minik doğrayalım. Yarisını hamura katıp karıştıralım. Kek hamurunu yağlanmış kalıba dökelim. Kalan kayısları hamurun üzerine koyalım. 180 derecelik fırında 45 dakika pişirelim.