



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VANİLYA SOSLU KAYISILI KEK

- 80 Gr Sana Hamurışı
- 1 Paket vanilya
- 100 gr Soyulmuş Badem
- 1 Su Bardağı süt
- 15 Adet kuru kayısı
- 1 Adet yumurta
- 2,5 Su Bardağı un
- 1 Kahve Fincanı zeytinyağı
- 1 Çorba Kaşığı vanilya sos için: pirinç unu
- 1 Su Bardağı tozşeker
- 2 Çorba Kaşığı tozşeker
- 1 Paket kabartma tozu
- 1 Su Bardağı su

Kayısları dörde bölün, margarini ve 1 su bardağı suyla birlikte tencereye alıp, bademleri de ekleyin. Kayıslar yumuşayana dek pişirin. Diğer tarafta yumurtayı 1 su bardağı tozşeker ile çırpın. Zeytinyağını ekleyin. Unu ve kabartma tozunu ilave edip, kaşıkla iyice karıştırın. Kayıslı karışımı ekleyip, yine karıştırın. Kek harcını yağlanmış kalıba dökün. İlk 15 dakika 170 derece fırında sonra da iyice kabarana dek 140 derece fırında pişirin. Bu arada sosunu hazırlayın. Bunun için pirinç unu, şeker ve sütü muhallebi kıvamı alana dek pişirin. Sosu ocaktan alıp, vanilyayı ilave edin. Fırından aldığınız kekin üzerine sosu gezdirip, dilimleyerek servis yapın.