



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

FISTIKLI KEK

- 1 su bardağı toz şeker
- 2 adet yumurta
- 1 çay bardağı süt
- 1 tatlı kaşığı kabartma tozu
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 1 paket vanilya
- 2 su bardağı un
- 5 adet kayısı
- 1 çay bardağı antepfıstığı
- 1 çay bardağı damla çikolata
- 1 çorba kaşığı margarin
- 1 paket sütsüz çikolata

Yumurta ile şekeri çırpın. Süte ekleyin. Çırpıma devam ederek tarçın, kabartma tozu ve vanilyayı ekleyin. Kayıları küçük doğrayın. Fıstık ve damla çikolatayla beraber yarısını hamura katın. Unu eleyerek malzemelere karıştırın. 8 adet mafin kabını yağlayın, üzerine toz şeker serpin. Hamuru kalıplara doldurun. Üzerine kalan fıstık, çikolata ve kayısıyı batırın. Önceden ısıtılmış 200 dereceli fırında kabarana kadar pişirin. Fırından çıkan kekleri halka biçiminde dilimleyin. Hafif ılınınca bitter çikolataya benmari usulu eritin, keklerin üzerine gezdirin.
