



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYISILI ALT ÜST KEKİ

150 gr (10 çorba kaşığı) + 1 tatlı kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı süzme bal
450 gr kayısı (ortalarından ikiye bölünüp çekirdekleri atılmış)
125 gr (1/2 su bardağı) toz şeker
2 yumurta
180 gr (1+1/2 su bardağı) un
1+1/2 tatlı kaşığı kabartma tozu
3 çorba kaşığı süt

Önce fırınınızı orta sıcaklığa (180 °C) getirip ısıtınız. Bir tatlı kaşığı yağla, yuvarlak kek kabının dibini ve kenarlarını yağlayınız. Kalan yağdan 2 çorba kaşığını ufak ufak kesip, kabın dibine yayarak balı kaba gezdiriniz. Kayısıları, kesilmiş yanları üste gelecek biçimde balın üstüne dizerek, kek kalıbını bir kenara bırakınız. Orta boy bir kasede geri kalan 8 çorba kaşığı yağ, tahta kaşıkla kremamsı olana kadar çırpınız. Şekeri ekleyip, hafif ve köpük köpük kıvama gelene kadar çırpmaya devam ediniz. Yumurtaları teker teker ekleyip iyice karışana kadar karıştırınız.

Büyük bir kaşıkla un ve kabartma tozunu ekleyip, iyice karıştırdıktan sonra sütü boşaltınız.

Hazırladığınız bu karışımı kaşıkla kek kabına döşeyip, üstünü kaşığın tersiyle düzeltiniz. Kek kabını fırına sürüp 1 saat, kek kızarıp ortasına sokulan bir şiş temiz ve kuru çıkana kadar pişiriniz.

Kalıbı fırından çıkarıp 5 dakika beklettikten sonra iç kenarında çepeçevre bıçak gezdirerek keki serbestleştiriniz. Kabın üstüne bir servis tabağı kapatıp ters yüz ediniz. (Kekin kolayca çıkması gerekir.)

Kekinizi hemen yada iyice soğuduktan sonra servis ediniz.