



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYISILI BADEMLİ KEK

<https://www.milliyet.com.tr>

1 su bardağı beyaz un
Yarım su bardağı badem unu
Yarım su bardağı toz şeker
1 çay kaşığı kabartma tozu
Yarım çay kaşığı kaşar tuzu
3/4 su bardağı şekersiz sade badem sütü
1 tatlı kaşığı elma sirkesi
Yarım su bardağı zeytinyağı
Yarım çay kaşığı saf badem özü
5-6 adet taze kayısı
1 çorba kaşığı kayısı reçeli

Fırını önceden 180 derecede ısıtın. Kelepçeli kek kalıbını yağlayın.

Beyaz unu, badem unu, şeker, kabartma tozunu ve tuzu geniş bir kapta karıştırın.

Daha sonra süt ve sirke ekleyin çırpma başlatsın. Zeytinyağı ve badem özünü de ekleyerek iyice çırpın. Oluşan hamuru kek kalıbına aktarın.

Kayisıların çekirdeklerini çıkarın ve ortadan ikiye bölüp, kek hamurunun üzerine yanları yukarı gelecek şekilde yerleştirin. 30 dakika pişirin.

Pişirme süresinin son 2 dakikasında küçük bir kapta kayısı reçelini 1 çay kaşığı sıcak su ile çırpın. Keki fırından çıkarın. Hazırladığınız kayısı reçelini fırça yardımıyla kekin üzerine sürün. Ancak üzerindeki kayıslara gelmemesine dikkat edin.

Kekin yeniden fırına geri koyun ve açık altın rengine dönene kadar 10 ila 15 dakika pişirin.

Kek kalıbını bir tel rafa aktarın ve keki 10 dakika soğumaya bırakın. Kalıbın kenarlarını çıkarın ve keki yaklaşık 30 dakika tel ızgara üzerinde tamamen soğumaya bırakın.

