



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KAYISILI IKOLATALI KEK

### Malzeme

- 1 paket Sana yađı
- 1 buçuk su bardađı Őeker
- 3 adet yumurta
- 4 yemek kakao
- 1 paket sütsüz çikolata
- 5 adet kuru kayısı
- 1 su bardađı yođurt
- 3 buçuk su bardađı un
- 1 tatlı kaŐığı tarçın
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya

### Hazırlanışı

Oda sıcaklığında beklettiğiniz malzemelerden Sana yağını, yumurtaları ve Őekeri bir ırpıcı veya mikser yardımı ile krema kıvamına gelene kadar çırpınız.

Krema kıvamına gelince yoğurdu ve bir süzgeç yardımı ile eleyerek un + kabartma tozunu, vanilyayı tarçını, kakaoyu ilave edip, karıŐtırınız.

En son olarak harcın içine tavla zarı büyüklüğünde doğradığınız kuru kayısıları, rendelenmiŐ çikolatayı ekleyip, tahta bir kaŐık ile karıŐtırınız.

Sıvı sana ile yağlanmış kek kalıbına harcı döküp, önceden 185 derece de ısıttığınız fırında 35-40 piŐiriniz.

PiŐen keki kek kalıbında en az 15 dakika soğuttuktan sonra servis tabağına ters çevirip, servis ediniz.