



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAYISILI HAŞHAŞLI KEK

2 yumurta  
1/2 su bardağı toz şeker  
1/2 su bardağı eritilmiş margarin  
1 su bardağı yoğurt veya süt  
1 paket vanilya  
1 paket kabartma tozu  
1/2 su bardağı haşhaş  
1 su bardağı irmik  
1,5 su bardağı un  
Üzerine kayısı benmari usulü eritilmiş beyaz çikolata

Vanilya, kabartma tozu, un, irmik ve haşhaşı bir kaptaki iyice harmanlayın. Yumurtaları ve toz şekerini derin bir kaptaki mixer veya çırpıcı ile iyice çırpın. Yoğurt veya süt ile sanayağı ekleyip tekrar karıştırın. Unlu karışımı da ilave edip iyice karıştırın ve yağladığınız kek kalıbına karışımı dökün. 200 derece fırında yaklaşık 40 dakika kadar, kürdan batırduğunuzda yapışmayacak kıvama gelince keki fırından alın ve soğumaya bırakın. Kek soğurken kayisuların çekirdeklerini çıkarıp dilimleyin. Servis etmeden önce dilimlediğiniz keklerin üzerine meyveleri yerleştirin ve eritilmiş beyaz çikolatayı üzerine gezdirin.

