



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYISILI KEK

1 paket Pakmaya Mayalı Sade Kek Harcı
3 yumurta
4/5 su bardağı toz şeker (150 g kadar) toz şeker
1 çay bardağı (100 ml) süt
1,5 çay bardağı (150 ml) sıvı yağ
2 su bardağı (200 g) un
1 yemek kaşığı toz Hindistancevizi
Muhallebisi için:
10 adet taze kayısı
1 yemek kaşığı toz şeker
1 su bardağı içme suyu
Bir tutam tarçın
1 lt süt (5 su bardağı)
1 paket Pakmaya Muhallebi
1 yemek kaşığı badem içi, toz halinde

Kek için bir çırpma kabına yumurtaları ve toz şekerini aktarın.

Mikserle köpük köpük olana dek çırpın.

Üzerine sütü ve sıvı yağı ekleyip tüm malzeme karışincaya kadar çırpmaya devam edin.

Bir kaba Pakmaya Mayalı Sade Kek Harcını ve unu aktarın, kaşıkla karıştırarak harmanlayın. Yumurtalı karışım ile unlu karışımı birleştirip, birkaç dakika daha çırpın.

Kek hamurunu yağlanmış ve unlanmış orta boy bir fırın tepsisine dökün.

Bu şekilde soğuk fırının orta rafında 10 dakika bekletin.

Mayalanma süreci bittikten sonra üzerine toz Hindistancevizi serpin.

Fırının ısısını 175 dereceye ayarlayın. 40-45 dakika pişirin. Fırından alın, soğumaya bırakın.

Bu arada kayısıları pişirin. Bunun için kayısıların çekirdeklerini çıkartıp ikiye ayırın. Üzerine 1 su bardağı içme suyu ile toz şekerini ve bir tutam tarçını ekleyin. Kısık ateşte, 15 dakika haşlayın. Daha sonra suyun içinden alarak süzün.

Muhallebi için Pakmaya Muhallebi ile sütü bir tencereye aktarın. Orta ateşte, sürekli karıştırarak yoğun bir kıvam alana dek pişirin. Ocaktan alın, toz badem içini ekleyip kaşıkla karıştırın.

Soğuyan keki tezgahın üzerine alın. Üzerine hazırladığınız muhallebiyi dökün. Oda sıcaklığında yarım saat bekleyin.

Muhallebili kek soğuyunca küçük porsiyonlar halinde küp şeklinde kesin. Üzerlerine kayısı parçalarını yerleştirip servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:143250 • adı:Kayıslı Kek • gönderen:mel tem • indirme tarihi:07.04.2025 - 19:58