



KAYISILI KEK

Elif Korkmazel

2 adet yumurta
1,5 su bardağı un
1,5 çay bardağı şeker
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1 çay bardağı süt
1 çay bardağı sıvı yağ
14 taze kayısı

Karıştırma kabına yumurtayı koyup çırpın, içine şekeri, sütü, yağı koyun. Çırpıma devam ederken üzerine unu, kabartma tozunu ve vanilyayı ekleyip kek harcını hazırlayın. Yağlanmış unlanmış fırın kabına 10 adet çekirdekleri çıkarılmış ve doğranmış taze kayısı koyup üzerine kek harcını dökün. 4 kayısıyı da üzerine yarım şekilde ilave edip 200 derece fırında 25 dakika pişirin.



Fotoğraf "hünerli kız" tarafından gönderildi. 01.08.2014