



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYISILI VE LOR PEYNİRLİ KEK

125 gr erimiş margarin
1 su bardağı toz şeker
3 adet yumurta
3 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1 çay bardağı kuru kayısı
1 su bardağı fındık
1 su bardağı tuzsuz lor peynir

Fırını 180 dereceye ısıtın. Şeker ve yumurtayı köpük köpük olana dek çırpın. İçine yağı ekleyin ve tekrar çırpın. Un, kabartma tozu ve vanilyayı ekleyin. Kayısları sudan alın ve küçük küçük doğrayın. Kayısları içinde beklettiğiniz suyu da karışıma ekleyin. Fındığın yarısını ve lor peynirini karışıma ekleyin ve tahta kaşıkla karıştırın. Hamuru kek kalıbına döküp kalan fındığı üzerine serpin. 40 dakika pişirin.