



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU KAYISILI MAYALI KEK

Malzemeler 12 kişilik:

3 adet yumurta

2 çorba kaşığı tozşeker

1 çay bardağı eritilmiş margarin

1,5 çay bardağı ılık süt

3 su bardağı un

1 paket kuru maya

10 adet kuru kayısı

1 çay bardağı damla çikolata

Bir tutam tuz

Yumurtaları şekerle birlikte mikserde çırpın ve bir tutam tuz serpin. Yağı ve ılık sütü ekleyin. Un ve mayayı karıştırarak, üzerine ilave edin. Kayısları küçük doğradıktan sonra damla çikolata ile birlikte kek karışımına ilave edin. Hamuru 30 dakika dinlendirdikten sonra yağlanmış kek kalıbına alın. Keki önceden ısıtılmış 170 derecelik fırında 40 dakika pişirin. Piştikten sonra üzerine pudraşekeri serpin. Kayısı ve çikolata parçaları ile süsleyerek servis yapın.

[ML® Kayıslı Kek için tıklayın](#)