



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURUYEMİŞLİ KEK

<https://www.sabah.com.tr>

15-20 adet kuru kayısı
80 gram tereyağı
1 su bardağı su
1'ın yarısı çay bardağı badem ve ceviz içi
Yarım çay bardağı kuru üzüm
1 adet yumurta
1 su bardağı toz şeker
1 çay bardağı zeytinyağı
1 paket kabartma tozu
2 su bardağı un
Sos için:
1 çorba kaşığı pirinç unu
2 çorba kaşığı toz şeker
1 su bardağı süt
1 paket vanilya
Bir tutam kırmızı gıda boyası

Kayısları dörde bölüp tereyağı ve suyla birlikte tencereye alın. Badem, ceviz içi ve kuru üzümleri ekleyip kayısılar yumuşayana kadar pişirin. Diğer tarafta yumurtayı toz şeker ile çırpın. Zeytinyağını ekleyin. Unu ve kabartma tozunu ilave edip, kaşıkla iyice karıştırın. Pişen kayısıli karışımı kek harcına ekleyip karıştırın ve yağlanmış kalıba dökün. İlk 15 dakika, önceden ısıtılmış 170 derece fırında, sonra da iyice kabarana dek, ısıyı düşürüp, 140 derecede pişirin. Bu arada sosu için pirinç unu, toz şeker ve sütü, muhallebi kıvamı alana dek pişirin. Sosu ocaktan alıp vanilyayı ve gıda boyasını ilave edin. Fırından aldığınız kekin üzerine sosu gezdirip dilimleyerek servis yapın.

