



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAYALI KEK

125 gr margarin
4 su bardağı un
1 paket maya
1 çay bardağı toz şeker
1 adet yumurta
3 kaşık kakao
1 çay bardağı kuru üzüm
1 çay bardağı iri kırılmış ceviz
Yarım çay bardağı küp şeklinde doğranmış kuru kayısı

Unu derin bir kaba eleyin, mayayı ekleyip kaşık ile karıştırın. Toz şeker, 100 g sana, yumurta ve ılık sütü ekleyip iyice yoğurun. Hamuru iki eşit parçaya bölün. Yarisına kakao ve 25 g sanayı ekleyip iyice yoğurun. Hamurların üzerlerini kapatıp mayalanması için ılık ortamda 20 dakika bekletin. Süre sonunda beyaz hamuru hafif unlanmış tezgaha alın. Kısa bir süre yoğurun ve 0,5 cm kalınlığında açın. Kakaolu hamuru da aynı şekilde açın ve beyaz hamurun üzerine alın. İki hamuru birlikte 0,5 cm kalınlığında olacak şekilde açmaya devam edin. Üzerine kuru üzüm, ceviz ve kuru kayısıları serpin. Rulo şeklinde sarın. Ruloyu halka şeklinde kıvrın, iki ucu birbirine yapıştırın. Hazırladığınız halkayı 24 cm çapındaki yağlanmış dilimli kek kalıbına koyun. Üzerini kapatıp 40 dakika bekletin ve pişirin.