



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAYALI KEK

Elif Korkmazel

1 su bardağı süt
3 adet yumurta
20 gram yaş maya
1 çay bardağı sıvı yağ
7 çorba kaşığı şeker
1 çay kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı mahlep
1 çay bardağı kıyılmış fındık
Aldığı kadar un

Karıştırma kabına ılık sütü, mayayı koyup karıştırın. İçine yumurtayı, sıvı yağ, şekeri, tuzu, mahlebi, kıyılmış fındığı ilave edip harmanlayın. Üzerine unu ekleyip boza kıvamından daha koyu olacak şekilde yaklaşık 3,5 su bardağı un ekleyin. Bu karışımı, yağlanıp unlanmış dikdörtgen bir fırın kalıbının içine dökün. 15 -20 dakika mayalanması için bekleyin. Daha sonra 180 derecedeki fırında 35-40 dakika pişirin. Dilimleyip reçel ya da balla servis yapın.