



MAYALI KEK

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
Tuz

Yumurtaları şekerle birlikte mikserde çirpin ve bir tutam tuz serpin. Yağı ve ılık sütü ekleyin. Un ve mayayı karıştırarak ilave edip, karıştırın. Kayısları küçük küçük doğradıktan sonra, damla çikolata ile birlikte karışıma dökün. Hamuru 30 dakika dinlendirdikten sonra yağlanmış kek kalıbına dökün. Önceden ısıtılmış 170 derecelik fırında 40 dakika pişirin. Piştikten sonra üzerine pudraşekeri serpin. Kayısı ve çikolata parçaları ile süsleyerek servis yapın.

