



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAYALI YEMİŐLİ KEK

- 3 adet yumurta
- 1 su bardađı toz Őeker
- 1 ay bardađı süt
- 1 ay bardağı fındık yağı
- 2, 5 su bardađı un
- 2 ay kaŐıđı Pakmaya İntant Maya
- 1 paket Pakmaya Őekerli Vanilin
- 1 kase karıŐık kuru yemiŐ (kayısı, incir, kuru üzüm)
- 1 orba kaŐıđı un (kuru yemiŐleri bulamak için)
- 1 portakalın rendelenmiŐ kabuđu

Yumurtaları ve Őekeri köpük köpük olana dek çırpın.

Sütü ve fındık yağını ilave edip 1 dakika daha çırpın.

ElenmiŐ unu, Pakmaya İntant Maya'yı, rendelenmiŐ portakal kabuğunu ve Pakmaya Őekerli Vanilin'i ekleyin.

Spatula ile alttan üste doğru havalandırarak karıŐtırmaya devam edin.

KarıŐıma en son zar Őeklinde doğranıp una bulanmiŐ kuru yemiŐleri de ilave edin. Hafifçe karıŐtırıp hamuru

yağlanmış kek kalıbına dkn.

Önceden ısıtılmıŐ 180 dereceye ayarlı fırında 40-45 dakika piŐirin.

