



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ KAYISILI KEK

2 adet yumurta,
2/3 su bardağı tozşeker,
100 gram oda sıcaklığında margarin,
1 paket kabartma tozu,
2 su bardağı un,
yarım su bardağı rendelenmiş dil peyniri,
1 su bardağı fındık içi,
15-20 adet kayısı

Yumurta ve şekeri çırpın. Ardından küp kesilmiş oda sıcaklığındaki margarini ekleyin. Kabartma tozunu katıp iyice çırpın. Unu ilave edin. Rendelenmiş dil peynirini hamura katın. Kayısı ve fındıkları ince kıyın. Yarısını hamura katın. Hamuru yağlanmış kek kalıbına boşaltın. Kalan kayısı ve fındıkları hamurun üzerine koyup, hafifçe bastırın. Önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında yaklaşık 1 saat pişirin. Soğuyunca dilimleyerek servis yapın.
