



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## PİŞMANİYELİ KEK

3 adet yumurta  
1 su bardağı şeker  
1 su bardağı sıvı yağ  
Yarım su bardağı süt  
Yarım su bardağı yoğurt  
2 su bardağı un  
1 paket kabartma tozu ve vanilya  
1 çay kaşığı karbonat  
1-2 adet portakal kabuğu rendesi  
Kırılmış kayısı çekirdeği ya da fındık  
2 top pişmaniye

Yumurta ve şekeri köpük haline gelene kadar çırpıyoruz. Üzerine sıvı yağ, süt ve yoğurt ilave edip çırpmaya devam ediyoruz. Üzerine un, kabartma tozu, vanilya ve karbonatı ekleyip tekrar karıştırıyoruz. Karışımın içerisine portakal kabuğu rendeliyoruz ve fındık ya da kırılmış kayısı çekirdeği ilave edip karıştırıyoruz. Kek kalıbımızı yağlıyoruz. Karışımın yarısını kalıbın içine döküyoruz. Üzerine iki pişmaniyeyi yayıyoruz. Kalan kek karışımını da döküyoruz. Daha önceden ısıtılmış 175 -180 derece fırında pişene kadar tutuyoruz.