



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PORTAKALLI KAYISILI FINDIK KEKİ

2 su bardağı un  
1 çay bardağı çekilmiş fındık içi  
4-5 yemek kaşığı süt  
2 su bardağı kuru kayısı  
1 çay kaşığı tarçın  
2 yemek kaşığı kuru üzüm  
2 yemek kaşığı süt  
100 gram yumuşamış margarin  
1 adet portakal kabuğu rendesi

Yapılışı:

Un, çekilmiş fındık içi, yumuşamış margarin ve sütü yoğurma kabına aktararak yoğurmaya başlayın. Hamur toparlanmıyorsa, süt eklemeye devam ederek kulak memesi yumuşaklığında pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun.

Hazırladığınız hamuru oda sıcaklığında 30 dakika kadar dinlendirin. İnce ince doğradığınız kayısıları bir tencereye aktararak rendelenmiş portakal kabuğunu ekleyerek karıştırın. Üzerine 2 su bardağı su ilave edip kısık ateşte sürekli karıştırarak kaynayıncaya kadar pişirin.

Ocaktan alıp soğumaya bırakın ve soğuduktan sonra üzerine tarçın ve üzümü serpiştirerek bir kenarda bekletin. Dinlenen hamuru 2 eşit parçaya bölüp bir parçasını orta boy yuvarlak kelepçeli kalıba yaydıktan sonra üzerine kayısılı harcı aktarın. Hamurun ikinci parçasını da harcın üzerine bastırarak yayın.

Üzerine fırça yardımıyla 2 yemek kaşığı süt sürüp 5 dakika önceden 175 dereceye ayarladığınız fırında üzeri sarı kahverengi oluncaya kadar 25-30 dakika pişirin. Fırından çıkardığınız kekin soğumasını bekleyip dilimleyerek servis yapın.

[ML® Portakallı Kek için tıklayın](#)