



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOSLU FISTIKLI KEK

1 adet yumurta,
1 su bardağı tozşeker,
yarım su bardağı süt,
yarım paket kabartma tozu,
1 paket vanilya,
1 tatlı kaşığı tarçın,
2 su bardağı un,
5 adet kayısı,
yarım su bardağı tuzsuz antepfıstığı,
1 çay bardağı küçük doğranmış çikolata,
1 çorba kaşığı margarin,
kalıp için tozşeker,
1 paket bitter çikolata

Yumurtayı şekerle çırpın. Sütü ekleyin. Çırpıma devam ederek, tarçın, kabartma tozu ve vanilyayı ekleyin. Kayısları küçük doğrayın. Fıstık ve küçük doğranmış çikolatayla beraber yarısını hamura katın. Unu eleyerek malzemelere karıştırın. 8 adet muffin kabını hamurun yapışmaması için yağlayın. Üzerine tozşeker serpin. Hamuru kalıplara doldurun. Üzerine kalan fıstık, çikolata ve kayısları batırın. Önceden ısıtılmış 200 dereceli fırında iyice kabaran dek pişirin. Fırından aldığınız kekleri halka biçiminde dilimleyin. Hafif ılınınca bitter çikolatayı benmari usulü eritin. Keklerin üzerine gezdirin. Sıcak servis yapın.
