



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TERS KAYISILI KEK

<https://www.elele.com.tr>

8 kayısı
100 gr. kırık badem
250 gr. oda sıcaklığında tereyağı
1 büyük çay bardağı kahverengi şeker
1 su bardağı pudra şekeri
2 yumurta
Yarım çay kaşığı vanilya özütü
1.5 su bardağı un
2 çay kaşığı kabartma tozu
Bir tutam tuz

Fırını önceden ısıtın. Kayısları ayıklayıp bir kenara koyun. Kırık bademleri pişirme kağıdına yayarak, yaklaşık 10 dakika fırında pişirin. Yaklaşık 60 gr. yağı eritip, kasnaklı kalıba dökün. Üstüne kahverengi şekeri serpin. Kahverengi şekerin üstüne kırık ve işleminden geçmiş bademleri dökün. Kayısları, boşlukları yukarı dönük şekilde sıkıca yan yana dizin.

Kalan yağ ve şekeri iyice karıştırın. Yumurtaları teker teker ekleyin. Vanilya özütünü de içine koyarak karıştırın. Unu, kabartma tozunu ve tuzu bir kaptan karıştırın. Karışımı üstüne ekleyin. Yavaş yavaş portakal suyunu dökün. Kaşık yardımıyla sulu hamuru kayısların üstüne dökün. 35-40 dakika pişirin. Kaptan çıkarmadan önce biraz soğumasına izin verin. Dilimleyin ve krema veya mascarpone peyniriyle servis edin.

