



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

UNSUZ ŞEKERSİZ KAYISILI KEK

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

500 g kayısı
1 büyük muz
1 su bardağı hindistancevizi rendesi
1 su bardağı kuru üzüm
1 su bardağı badem unu
3 yumurta
1 tatlı kaşığı mavi haşhaş
3-4 dal taze kekik
200 g tereyağı

Tereyağının 150 g kadarını bir tavaya alıp eritin. Taze kekik dallarını ekleyip kokusu çıkana kadar kavurun. İkiye bölduğünüz kayıslardan 4-5 tane ayırıp kalan kayısıları tavaya ekleyin ve her iki yüzünü de çevirerek yumuşayana kadar pişirin. Muzu, ayırdığınız kayısıları ve kuru üzümle rondooya alarak çekin. Hindistan cevizi, badem unu ve haşhaşı harmanlayın. Yumurtaları derin bir kasede çırpın. Kalan tereyağını ekleyip çırpıma devam edin. Kuru karışımı ilave edip spatula yardımıyla karıştırın. Orta boy (20-22 cm çapında) bir kelepçeli kalıbın tabanına yağlı kağıt serin ve önceden pişirdiğiniz kayısı parçalarını ve kekik dallarını yayın. Üzerine hazırladığınız Hindistan cevizli, bademli harcı yayın ve üzerini düzleştirin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında yaklaşık 20-25 dakika pişirin. Fırından alıp soğumaya bırakın. Oda sıcaklığına gelen keki servis tabağına ters çevirerek çıkarın ve dilimleyerek servis yapın.

