



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütavazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

## KAYISILI KEK



- 20 Adet kuru kayısı
- 2 Adet yumurta
- 1 Su bardağı toz şeker
- 1 Küçük kalıp yarım yağlı beyaz peynir
- Yarım su bardağı sıvıyağ
- Yarım su bardağı süt
- 1 Avuç ceviz
- 2 Su bardağı un
- 1 Paket vanilya
- 1 Paket kabartma tozu

- # Bir gece önceden beyaz peynir küçük küplere kesilerek bol suya ıslatılır.
- # Ertesi günü suda alınır bir süzgece çıkarılır, bir saat kadar suyunun süzülmesi beklendikten sonra rendelenir.
- # Çukur bir karıştırma kabına toz şeker ve yumurta konur, mikser ya da çırpıcıyla şeker eriyene kadar çırpılır.
- # Üzerine rendelenmiş beyaz peynir, süt ve sıvı yağ eklenir, malzemeler birbirine karışana kadar çırpılır.
- # Karışımaya elenmiş un, vanilya, kabartma tozu ilave edilir, kısa süre karıştırılır.
- # En son ince kıyılmış kuru kayısı ve dişe gelecek şekilde dövülmüş ceviz katılır, tahta kaşıkla bütün malzemeler, orantılı dağılacak şekilde karıştırılır.
- # Kek harcı yağlanmış kek kalıbına dökülür. Önceden hafif ısıtılmış 185 derece fırında 40 – 45 dakika pişirilir.
- # Fırından çıkıp biraz ılıyınca, kek servis tabağına ters çevrilir.

**Not:** Kekin içinde peynirin tadı fark edilmez, ancak yumuşak bir kıvam verir.