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.
Karışıma 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.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1030 | Adı: Kayısılı Kek | İndirme tarihi: 10.07.2025 - 07:13