



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

## KAĞITTA KAKAOLU KEK



- 2 adet yumurta
- 1,5 çay bardađı pudra Őekeri
- 2 orba kaŐığı kakao
- 8 adet kuru kayısı
- 1 ay bardađı kuru üzüm
- 1 su bardađı yođurt
- Yarım su bardağı sıvı yağ
- 1 paket kabartma tozu
- 1 tatlı kaŐığı tarçın
- 1 tatlı kaŐığı portakal kabuğu rendesi
- 2 su bardađı un

# Çukur bir kaba yumurta ve pudra Őekeri konur. Mikserle 3-4 dakika çırpılır.

# zerine yoğurt, sıvıyağ, kakao eklenir kısa süre karıŐtırılır. Sonra un, kabartma tozu, tarçın, portakal kabuğu rendesi katılır. Biraz daha karıŐtırılır.

# En son üzüm ve tavla zarı Őeklinde dođranmıŐ kayısı ilave edilir. KaŐıkla malzeme homojen dağılana kadar karıŐtırılır.

# Pasta kağıtları tepsiye yan yana dizilir. İlerine yarım seviyeye gelecek Őekilde kek harcı konur.

# Önceden ıltılmıŐ 170 derece fırına verilir. 25-30 dakika piŐirilir.

**Not:** Pasta kağıtları yumuŐak trdense iki adet pasta kağıdı i içe konarak kullanılabilir.