

KURU KAYISILI KEK

Kategori : Sebzeli Yemekler

Yayýnlayan [Admin](#) 2010/7/5

MALZEMELER

1-3 su bardađý un

2-2 su bardađýna yakýn toz þeker

3-6 yumurta

4-1 paket kabartma tozu

5-bir paket vanilya

6-8-9 adet kuru kayýsý

7-1 su bardađýna yakýn dövülmüp fndýk

8-1 yemek kaþýđýna yakýn tarçýn

9-büyükçe bir çay bardađý sývý yađ

YAPILIPI:Önce yumurta ve þekeri iyice çýrp.un, vanilya ,kabartma tozu ve yađý ilave et. iyice karýptýr elde ettiđin hamurun üçte birinden biraz daha azýný ayýr.ayýrdýđýn hamurun içine çok küçük dođranmýp kayýsýlarý,tarçýn ve fýndýđý ekle ve karýptýr. diđer h amurun yarýsýný fýryn kalýbýna bopat ve güzelce yay.üzerine tarçýnlý karýpýmdan yaptýđýn hamuru mümkün olduđu kadar eþit þekilde yaydýktan sonra diđer kalan hamuru da üzerini örtecek þekilde yay.180 derecede önceden ýsýtýlmýp fýrynda 20-25 dakika piþir sođuduktan sonra dilimleyerek servis tabađýna al.

Not:1- simit þeklinde yuvarlak kalýp kullanýrsanız kekiniz daha güzel görünür

2-kayýsýların yumuþak olmasýný istiyorsanız önceden ýlýk suda

bekletebilirsiniz.www.pervinengin.net