



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

KAĞITTA KAKAOLU KEK



- 2 adet yumurta
- 1,5 çay bardağı pudra ekeri
- 2 orba kaşığı kakao
- 8 adet kuru kayısı
- 1 ay bardağı kuru üzüm
- 1 su bardağı yoğurt
- Yarım su bardağı sıvı yağ
- 1 paket kabartma tozu
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 1 tatlı kaşığı portakal kabuğu rendesi
- 2 su bardağı un

- # Çukur bir kaba yumurta ve pudra ekeri konur. Mikserle 3-4 dakika çırpılır.
- # zerine yoğurt, sıvıyağ, kakao eklenir kısa süre karıştırılır. Sonra un, kabartma tozu, tarçın, portakal kabuğu rendesi katılır. Biraz daha karıştırılır.
- # En son üzüm ve tavla zarı şeklinde doğranmış kayısı ilave edilir. Kaşıkla malzeme homojen dağılana kadar karıştırılır.
- # Pasta kağıtları tepsiye yan yana dizilir. İlerine yarım seviyeye gelecek şekilde kek harcı konur.
- # Önceden ıltılmış 170 derece fırına verilir. 25-30 dakika pişirilir.

Not: Pasta kağıtları yumuşak trdense iki adet pasta kağıdı i içe konarak kullanılabilir.