

Kayisili Kakaolu Kek

Malzemeler

- 3 Adet Yumurta
- Yarım Su Bardagi Siviyađ
- 1 Su Bardagi Seker
- 1 Su Bardagi Sut
- 1 Paket Vanilya
- 2 Paket Kabartma Tozu
- Yarım Limon Suyu
- 2 Paket Kakao
- 1 Adet Limon Kabugu Rendesi
- 7 Tepemele Corba Kasigi Un
- 8 Adet Kucuk Dogranmis Kayisi
- 1 Cay Bardagi Iri Parcalanmis Ceviz Ici

Yapilisi

Yumurta aklarini kopurene kadar cirpin.Sekeri ilave edip cirpmaya devam edin.Daha sonra yumurta sarilarinida ekleyin ve cirpmaya devam edin.Siviyađ ve sutu ekleyip karistirin.Kabartma tozu, vanilya ve kakaoyu ekleyip cirpmaya devam edin.Daha sonra limon kabugu rendesi ve suyunu ekleyip karistirin.En son unu ekleyip iyice cirpin.Katilasan kek hamuruna una buladiginiz kayisilari ve cevizleri ilave edip karistirin.Yagladiginiz kaliba dokup onceden isitilmis firinda pisirin.Ben uzerine evde kalan muhallebiyi doktum.Siz isterseniz hic bisey yapmayabilirsiniz.Afiyet Olsun