



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYISI SOSLU KEK

3 adet yumurta
1 su bardağı şeker
1 su bardağı yoğurt
2 paket kabartma tozu
1 su bardağı sıvıyağ
1 paket vanilya
3 su bardağı un
15 adet kuru kayısı
Sos için:
12 adet taze kayısı
1 ay bardağı şeker
1 paket vanilya

Yumurta ve şeker mikserle 5 dakika çırpılır. zerine yoğurt, sıvıyağ katılır. Az daha karıştırdıktan sonra un, vanilya ve kabartma tozu eklenir. En son ufak doğranmış kayısı katılır. Karışım yağlanmış fırın kabına dökölür. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında 35-40 dakika pişirilir. Kek fırından çıkınca taze kayısılar blenderden geçirilir. zerine şeker ve vanilya konur. Kayısıların rengi değişene kadar pişirilir. Kekin zerine sürölür. 1 saat kadar sonra kare keserek servise sunulur.