



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

KAYISILI KEK

150 gram tereyağı
3 yumurta
1 su bardağı şeker
1 su bardağı süt
1 paket kabartma tozu
2,5 su bardağı un
1 çay kaşığı tarçın
2 çorba kaşığı kakao
4 çorba kaşığı kayısı reçeli
2 çorba kaşığı şeker
200 gram kayısı

Eritilmiş yağı, yumurtayı ve şekerini 3 dakika çırpın. İçine kabartma tozunu, unu ekleyip karıştırın. Ardından 1 su bardağı sütü de ekleyip karıştırmayı sürdürün. Dilerseniz kıyılmış ceviz ve tarçın da katabilirsiniz. Kek harcını yağlanmış kek kalıbına boşaltın ve 175 derecedeki fırında 45 dakika pişirin. Fırından aldığınız kekin üzerine sulandırdığınız kayısı reçelini sürün. Kayısıları da isterseniz bir tasım kaynatıp pişirebilirsiniz. Soğutup servis yapın.