



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEMLİ 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
50 gram çiğ badem
4 çorba kaşığı kayısı reçeli

Eritilmiş yağı, yumurtayı ve şekerini çırpın. İçine süt, kabartma tozu, un, tarçın ekleyip karıştırmaya devam edin. Bu şekilde hazırladığınız kek harcının çoğunu yağlanmış kek kalıbına boşaltın; kalanına kakaoyu ekleyin karışımın üzerine dökün. 175 derecedeki fırında 45 dakika pişmeye bırakın. Fırından aldığınız kekin üzerine kayısı reçelini sulandırıp sürün. Bademlerle süsleyin.