



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAYGIN KEK

- 4 adet yumurta
- 1 su bardağı süt
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 1,5 su bardağı pudra şekeri
- 2 paket kbartma tozu
- 1 paket vanilya
- 8 adet kuru kayısı
- 2 adet kuru incir
- 1 çay bardağı kuru üzüm
- 2 su bardağı un

Tereyağı eritilir ve soğutulur. Kuru meyveler çok ince doğranır. Kuru meyveler dışında ki malzemeler bir araya getirilir. Pürüzsüz bir kıvam alana kadar karıştırılır. En son unlanmış kuru meyveler eklenir. Kısaca karıştırdıktan sonra yağlanmış kek kalıbına dökülür. 170 derece fırında 1 saat pişirilir.