



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇEREZLİ KEK

Malzemeler:

- 3 su bardağı toz şeker
- 3 yumurta
- 1 limonun suyu
- Limon kabuğu rendesi
- 1 paket Piyale vanilin
- 3 su bardağı Piyale un
- 1 paket Piyale kabartma tozu
- 1 su bardağı iri çekilmiş ceviz
- 1 su bardağı doğranmış kuru kayısı

Hazırlanışı:

Kek kalıbını yağlayıp unlayın ve fırını yakın. 3 su bardağı toz şeker ve 3 yumurtayı yoğurt kıvamına gelene kadar çırpın. 1 limon suyu, limon kabuğu rendesi ve 1 paket Piyale vanilin ilave edip 1-2 defa karıştırın. 3 su bardağı Piyale un, 1 paket Piyale kabartma tozu, 1 su bardağı iri çekilmiş ceviz ve 1 su bardağı doğranmış kuru kayısıyı sırasıyla ilave edip iyice karıştırın. Karışımı kek kalıbına boşaltıp, üzerine antep fıstıklarını serpin ve önceden orta derecede ısıtılmış fırında 35-40 dakika pişirin.
