



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CİPSLİ KEK

1 paket peynirli cips
1,5 su bardağı şeker
Yarım paket margarin
1 su bardağı yoğurt
2 adet yumurta
10 adet kuru kayısı
1 paket kabarma tozu
1 su bardağı un

Cips blenderden geçirilerek un haline getirilir. Yumurta şeker ve eritilmiş, soğutulmuş margarin iyice çırpılır. Üzerine cips tozu ve diğer malzemeler eklenir. Yağlanmış fırın kabına dökülür. 180 derece fırında kabarıp, kızarana kadar pişirilir.