



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DELİK TAŞ KEKİ

4 adet yumurta
1 su bardağı toz şeker
1 su bardağı yoğurt
2 çorba kaşığı kakao
1 çay bardağı çiçek yağı
2 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
2 su bardağı elenmiş un
Delikler için:
3 çorba kaşığı kayısı marmelatı

Yumurtalar ve şeker mikserle 5 dakika çırpılır. Diğer malzemeler atılır ve tahta kaşıkla karıştırılır. Kare yağlanmış fırın kabına dökülür. 170 derece fırında 35-40 dakika kadar pişirilir. Fırından çıktıktan 10 dakika sonra kare kare kesilir. Her karenin ortası ilaç tüpü ya da ruj kapağı gibi bir nesneyle kesilerek oyulur. Bu oyuklara marmelat doldurulur. Tam soğuyunca ikram edilir.