



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DİYET KEK

- 3 adet yumurta
- 1 su bardağı süt
- 1 su bardağı un
- 1 su bardağı irmik
- 1 su bardağı sarı üzüm
- 1 su bardağı taze kayısı
- 1 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu
- 1 su bardağı sıvı yağ

Sarı üzümün üstünü kapatacak kadar su koyup bekletin. Kayısının çekirdeğini çıkarıp doğrayın.

3 adet yumurtayı çırpıp kabartma tozu, sıvı yağ, vanilya, irmik, un ve 1 bardak süt ekleyin. 10 dakika çırpın. Sarı üzüm ve doğranmış kayısıyı koyup karıştırın.

Kek hamurunu yağlanmış uzun kek kalıbına döküp 15 dakika bekletin. 180 derecelik fırında 30-35 dakika pişirin. Dilimleyip servis yapın.

