



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAKAOLU KAYISILI KEK

3 su bardağı un
3 adet yumurta
1 su bardağı süt
4 çorba kaşığı kakao
1,5 su bardağı şeker
1 paket kabartma tozu
1 çay kaşığı tarçın
1 paket vanilya
2 çay bardağı sıvı yağ
20 adet kuru kayısı

Yumurtaları bir kabın içinde çırpın. Üzerine şeker ilave edin ve çırpıma devam edin. Üzerine süt, sıvı yağ, un, kabartma tozu ve vanilyayı koyup çırpıma devam edin. Bunun içine kakao, küp kesilmiş kayısılar bırakıp karıştırın. Yağlanmış ve unlanmış kek kalıbına kakaolu kek harcından dökün ve 170 derecedeki önceden ısıtılmış fırında 35 dakika pişirin. Dilimleyip servis yapın. Çıkınca üzerine minik kayısı küpleri yapıp ikram edin.