



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYISI ÇEKİRDEKLİ KEK

1 su bardağı kayısı çekirdeği içi
3 adet yumurta
1 su bardağı toz şeker
2 çorba kaşığı tereyağı
1 çay bardağı süt
1 paket kabartma tozu
1,5 su bardağı un

Kayısı bademleri robottan geçirerek toz haline getirilir. Çukur bir kapta yumurta ve şeker mikserle bembeyaz olana kadar çırpılır. Üzerine eritilmiş tereyağı, süt katılır, biraz karıştırılır. Sonra toz kayısı bademi, un ve kabartma tozu katılır. Harç yağlanmış fırın kabına dökülür. 170 derece fırında 50 dakika pişirilir.