



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYISILI BADEMLİ KEK

3 su bardağı un
3 adet yumurta
1 su bardağı süt
1 çay bardağı çiğ badem
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. Son olarak küp kesilmiş kayısıları çiğ bademleri koyup karıştırın. Yağlanmış ve unlanmış kek kalıbına kek harcından dökün. 170 derecedeki önceden ısıtılmış fırında 35 dakika pişirip dilimleyerek servis yapın. Çıkınca üzerine minik kayısı küpleri yapıp ikram edin.