



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYISILI KEK

2 adet yumurta
150 gram tereyağı
1 su bardağı şeker
1 su bardağı yoğurt
1 bardak kuru kayısı
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
2 yemek kaşığı tuzlu fıstık
2 su bardağından biraz fazla un

Yumurtaları ve 1 su bardağı şekeri derin bir kapta 5 dakika boyunca köpük köpük olana kadar çırpın. Tereyağını ve yoğurdu ekleyip 5 dakika daha çırpın. Un, kabartma tozu ve vanilini ekleyin çırpıma devam edin. En son ince ince dilimlediğiniz kayısıları ve kabuklarını soyduğunuz tuzlu fıstıkları ekleyin ve yağladığınız kek kalıbına boşaltın.

Önceden ısıtılmış 180 derece fırında minimum 40 dakika pişirin. Kürdanla kontrol etmeyi unutmayın.

