



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KAYISILI KEK

2 bardak su
2 bardak un
7 kařık řeker
2 adet yumurta sarısı
½ bardak tereyađı
1 bardak řeker
1 tatlı kaşığı vanilya
1 bardak kuru kayısı
1 tutam tuz

Kayısıları su ile beraber bir kaba alın ve 1 bardak şekeri de ekleyip kaynatın. Suyunu çekince çatal ile ezin püre olsunlar. Tereyağını eritin, 7 kaşık şeker ile iyice çirpin. Yumurta sarılarını ve vanilyayı da ekleyin. Unu bir kaba alın ortasını açıp; tuz, kayısıları ve yumurtalı karışımı ilave edip yoğurun. Bu hamuru yağlanmış kalıba döküp 170 derecede pişirin.
