



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYISILI KEK

250 Gr Sana Hamurışı

300 gr un

200 gr kuru kayısı

10 gr kabartma tozu

5 Adet yumurta

250 gr toz şeker

Karıştırma kabına yumurtalar kırılır, toz şeker ilave edilir, çırpma teli ile şeker eriyene kadar çırpılır. Kabartma tozu ve tereyağı ilave edilip karıştırmaya devam edilir. Un karışıma azar azar yedirilir, iyice karıştırdıktan sonra ufak doğranmış kayisılar ilave edilir. Kek kalıbı yağlanır, hamur karışımı kek kalıbına boşaltılıp 170 derecede 40 dakika pişirilir. Kayısılı kek, soğumaya bırakılır sonra servis edilir.
