



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## KAYISILI YOĞURTLU KEK

3 paket pötibör bisküvi  
3 çorba kaşığı tereyağı  
2 yumurta  
1 su bardağı şeker  
400 gram süzme yoğurt  
1 paket labne  
3 çorba kaşığı un  
2 paket vanilya  
400 gram kayısı

Bisküvileri toz haline getirip içine eritilmiş tereyağını ekleyip harmanlayın, yuvarlak fırın kabının tabanına ve kenarlarına yerleştirin. Buzdolabında 15 dakika bekletin. Yumurtaları şekerle çırpın, içine un, yoğurt ve labne ilave edip, karıştırın. Çekirdekleri çıkarılmış kayısıları ve vanilyayı da katın. Bu karışımı dolaptan çıkardığınız bisküvi tabanının üzerine dökün. 170 derecedeki fırında 45 dakika kadar pişmeye bırakın. Çıkınca servis yapmadan soğutun, buzdolabında bekletip dilimleyerek ikram edin.