



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KEPEKLİ KAYISILI KEK

3 adet yumurta
1 su bardağı şeker
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1,5 çay bardağı sıvıyağ
15 adet kuru kayısı
2 su bardağı kepekli un
1 çorba kaşığı kakao
1 su bardağı süt
1 su bardağı normal un

Yumurta ve şeker çırpılır. Üzerine kayısı dışındaki malzemeler eklenir ve karıştırılır. En son küçük doğranmış ve unlanmış kayısı katılır. Yağlanmış kek kalıbına dökülür. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında 50 dakika pişirilir.