



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURU KAYISI DİZMELİ KEK

1 orba kaşığı margarin
20 adet kuru kayısı
3 adet yumurta
1 su bardağı pudra şekeri
1 orba kaşığı toz şeker
1,5 çay bardağı sıvı yağ
3 su bardađı un
1 paket vanilya
1 ay kaşığı kabartma tozu

Kayıslar 1 saat ıslatılır, süzgece çıkarılır. Deliksiz kek kalıbı margarinin tümüyle yağlanır. Toz şeker serpilir ve kayıslar ortadan bölerek sıkı sıkı dizilir. Kalan malzeme karıştırılır. Kayısların üzerine dökülür. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında kabarıp, kızarana kadar pişirilir. Tam olarak soğuyunca saervis tabağına ters çevrilir.

[ML® Kuru Kayıslı Kek için tıklayın](#)
