



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU KAYISILI KEK

3 su bardağı un
1 su bardağı şeker
100 gr. tereyağı
3 adet yumurta
1/2 su bardağı süt
1 paket kabartma tozu
15 adet kuru kayısı

Yumurtaların akını ve sarısını ayırın. Sarıları oda sıcaklığındaki tereyağı, şeker ve sütle çırpın. Kabartma tozu ve unu eleyerek karışıma yedirin. Küp doğranıp una bulanmış kayısıları ekleyin. Yumurta aklarını bir tutam tuzla çırparak kar haline getirip, harca ekleyip karıştırın. Harcı yağlanmış ve unlanmış kek kalıbına boşaltıp 180 derece fırında pişirin.