



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

REELLİ KEK

- 3 adet yumurta
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 paket şekerli vanilin
- 1 paket kabartma tozu
- 1 su bardağı yoğurt
- 3 su bardağı un
- 1 ay bardağı sıvı yağ
- 1 su bardağı kuru kayısı
- 1 su bardağı kayısı reçeli

Şeker ve oda sıcaklığındaki yumurtayı krema kıvamına gelene kadar çırpın. Daha sonra sırasıyla vanilin, sıvı yağ, yoğurt, un, kabartma tozunu ekleyin ve pürüzsüz bir kıvam elde edene kadar çırpın. Karışım kıvama gelince kayısıları ekleyerek karıştırmaya devam edin.

180 derece önceden ısıtılmış fırında yaklaşık 30 dakika pişirin. Fırından almadan önce kürdanla iinin pişip pişmediğini kontrol edin. Kürdan kuru çıkarsa keki fırından alın ve soğumaya bırakın.

Reçeli üzerinde gezdirerek servis yapın.

