



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

REÇELLİ KURU KAYISILI KEK

- 5 tane yumurta
- 2 bardak şeker
- 1 bardak sıvı yağ
- 100 gram margarin
- 1 tane vanilya
- 1 badak yoğurt
- Aldığı kadar un
- 1 bardak kuru kayısı
- 1 bardak böğürtlen reçeli
- 1 tane kabartma tozu

Şeker ve oda sıcaklığındaki yumurtayı krema kıvamına gelene kadar çırpın. Daha sonra sırasıyla vanilin, sıvıyağ, yoğurt, margarin, un, kabartma tozunu ekleyin, pürüssüz bir kıvam elde edene kadar çırpın. Karışım kıvama gelince kayısıları ekleyerek karıştırmaya devam edin. 180 derece öncede ısıtılmış fırında yaklaşık 30 dakika pişirin. Fırından almadan önce kurdanla içinin pişip pişmediğini kontrol edin. Kurdan kuru çıkarsa keki fırından alın ve soğumaya bırakın. Reçeli üzerinde gezdirerek servis yapın.

