



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÜZÜMLÜ KAYISILI KEK

4 adet yumurta
1 su bardağından az toz şeker
100 gr. margarin
1 su bardağından biraz fazla un
yarım paket vanilya
1 çay kaşığı kabartma tozu
2 çay kaşığı rendelenmiş limon kabuğu
1 çorba kaşığı kuru üzüm
2 çorba kaşığı ceviz içi
1 çorba kaşığı küçük doğranmış kayısı

Yumurtayı şekerle 10 dakika çırpın. Margarini de ekleyip, çırpmaya devam edin. Unu vailyayı ve kabartma tozunu ekleyin. Rendelenmiş limon kabuğunu da ilave edip karıştırmaya devam edin. Uzun bir kek kalıbına yağlı kağıt serin. Karışımı üzerine yayın. Üzüm, ceviz içi ve kayısıyı kekin dibine çökmemesi için hafifçe unlayın. Kek hamurunun üzerine koyun. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 40 dakika pişirin.

[ML® Kayısılı Kek için tıklayın](#)
