



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YAPIŞ YAPIŞ KEK

3 adet yumurta
1 su bardağı kayısı suyu
1 çay bardağı toz şeker
10 adet kuru kayısı
1 paket kabartma tozu
2 su bardağı un
Üzeri için:
1 su bardağı kayısı suyu

Yumurta, şeker ve kayısı suyu bir kaba konur, mikserle 5 dakika çırpılır. Un, kabartma tozu ve ufak ufak doğranmış kayısı ilave edilir. Tahta spatulayla dikkatli bir şekilde karıştırılır. Yağlanmış bacalı kek kalıbına dökülür. 175 derece fırında 50 dakika pişirilir. Fırından çıktıktan 5 dakika sonra üzerine kayısı suyu gezdirilir.