



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mtevaz Lezzetler Mutluluklar Diler

## KURU KAYISILI KEK



3 Adet yumurta  
1,5 Su bardađı toz Őeker  
15 Adet kuru kayısı  
1 ay bardağı ayçiçek yağı  
1 orba kaŐıđı margarin  
1 Őu bardađı yođurt  
2,5 Su bardađı un  
1 Paket vanilya  
1 Paket kabartma tozu

- # Kuru kayısılar tavla zarı Őeklinde doğranır, bir avuç unla karıŐtırılır, bir kenara bırakılır.
- # Çukur bir kaba toz Őeker ve yumurta konur, Őeker eriyene kadar çırpılır.
- # zerine oda ısısında yumuŐamıŐ margarin, ayçiçek yağı, yoğurt konur, kısa süre çırpılır.
- # Daha sonra elenmiŐ un, kabartma tozu ve vanilya eklenir, kısa süre daha karıŐtırılır.
- # En son kuru kayısılar katılır, kaŐıkla hamurun her tarafına yayılacak Őekilde karıŐtırılır.
- # Yağlanmış delikli kek kalıbına kek harcı dökülür, önceden ısıtılmıŐ 180 derece fırında kabarıp, kızarana kadar piŐirilir. (50 – 55 dakika)
- # Fırından çıkıp ılıyınca servis tabağına ters çevrilir.

**Not:** Kuru kayısılı kek yapımında Malatya usul kurutulmuŐ, etli kayısı kullanılması tavsiye edilir.