KURU KAYISILI KEK

3 Adet yumurta
1,5 Su bardağı toz şeker
15 Adet kuru kayısı
1 Çay bardağı ayçiçek yağı
1 Çorba kaşığı margarin
1 Su bardağı yoğurt
2,5 Su bardağı un
1 Paket vanilya
1 Paket kabartma tozu

Kuru kayısılar tavla zarı şeklinde doğranır, bir avuç unla karıştırılır, bir kenara bırakılır.
Çukur bir kaba toz şeker ve yumurta konur, şeker eriyene kadar çırpılır.
Üzerine oda ısısında yumuşamış margarin, ayçiçek yağı, yoğurt konur, kısa süre çırpılır.
Daha sonra elenmiş un, kabartma tozu ve vanilya eklenir, kısa süre daha karıştırılır.
En son kuru kayısılar katılır, kaşıkla hamurun her tarafına yayılacak şekilde karıştırılır.
Yağlanmış delikli kek kalıbına kek harcı dökülür, önceden ısıtılmış 180 derece fırında kabarıp, kızarana kadar pişirilir. (50 – 55 dakika)
Fırından çıkıp ılıyınca servis tabağına ters çevrilir.

Not: Kuru kayısılı kek yapımında Malatya usulü kurutulmuş, etli kayısı kullanılması tavsiye edilir.