



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mtevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

## KARAMELLİ KEK



2 Adet yumurta  
1 Su bardağı toz şeker  
1,5 Su bardağı un  
20 Adet kuru kayısı  
Yarım paket kabartma tozu  
1 Paket vanilya  
Yarım çay bardağı sıvıyağ  
1 Çay bardağı yoğurt  
Karamel İçin;  
1,5 Çay bardağı toz şeker  
Yarım çay bardağı su  
2 - 3 Damla limon suyu

- # Küçük bir tavaya 1,5 çay bardağı toz şeker ve yarım çay bardağı su konur, çok kısık ateşe yerleştirilir.
- # Karamel pişerken kek hazırlanır.
- # Yumurta ve şeker beyaz bir renk alana kadar iyice çırpılır, üzerine sıvıyağ, yoğurt eklenir biraz daha çırpılır.
- # Üzerine un, kabartma tozu, vanilya eklenir, biraz daha karıştırdıktan sonra, zar büyüklüğünde doğranmış kayısılar ilave edilir, kaşıkla kek hamurunun her tarafında dağılacak şekilde karıştırılır.
- # Kek kalıbı bolca margarinle yağlanır, üzerine bir tutam toz şeker serpilir, ocakta karamelleşen şekerle limon damlatılır ve kalıba dökülür. Kalan 10 adet kayısı ikiye bölünür, yan yana olacak şekilde karamelle dizilir.
- # Kayıslı karamelin üzerine, hazırlanan kek harcı dökülür, 175 derece fırında 34 - 40 dakika pişirilir.
- # Fırından çıktıktan 10 dakika sonra servis tabağına ters çevrilir.

**Not:** Karamelin içine konan kayısılar pişme sırasında koyulaşabilir, ancak tadı bozulmaz.