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.
Karemel 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 şekere limon damlatılır ve kalıba dökülür. Kalan 10 adet kayısı ikiye bölünür, yan yana olacak şekilde karamele dizilir.
Kayısılı 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.