



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ERİK DİZMELİ KEK

20 adet mürdüm eriği
3 adet yumurta
1 su bardağı şeker
1,5 su bardağı sıvıyağ
1 su bardağı yoğurt
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
2 su bardağı un

Ortası delik olmayan bir kek kalıbı bolca yağlanır. Üzerine 1 çorba kaşığı kadar toz şeker serpilir. Erikler ortadan kesilir, çekirdekleri çıkarılır. Yağlanmış kalıba dizilir, bir kenara bırakılır. Çukur bir kaba yumurta ve şeker konur. Mikserle şeker tamamen eriyene kadar çırpılır. Üzerine yoğurt, yağ eklenir, kısa süre daha karıştırdıktan sonra elenmiş un, vanilya ve kabartma tozu katılır. Karışım eriklerin üzerine dökülür. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında 50-60 dakika pişirilir.