



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## ERİKLİ BETTY

Gereçler:

450 gr mor erik

100 gr pudra şekeri

100 gr taze beyaz ekmek kırıntısı

Bir portakalın suyu ve kabuğunun rendesi

75 gr tereyağı, eritilmiş.

Erikleri yıkayıp ortalarından yararak çekirdeklerini çıkarınız. Şekeri, ekmek kırıntılarını, portakal kabuğu rendesini karıştırın. 1/2 kg'lık fırına dayanıklı bir baton kabı yağlayın. Yarım eriklerin çekirdek çıkan kısımları yukarı gelecek şekilde bir sıra dizin, Daha sonra bir sıra ekmek kırıntıları olmak üzere yağlanmış kalıbı doldururken, her sıranın üzerine erimiş tereyağından serpiştirin. En son kat, üzerine tereyağı serpiştirilmiş ekmek kırıntılarından oluşmalıdır. Orta ısıdaki fırında 45 dakika, kızarıp gevrekleşene dek pişirin. Sıcakken krema ile servisini yapın.