



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

## ERİKLİ EKMEK TURTASI

1,5 Adet Bayat Ekmek  
500 gram Kuru Erik  
1 Su Bardağı Tozşeker  
6 Adet Yumurta Sarısı  
3 Adet Yumurta Akı  
200 gram Sana Margarin  
1/2 Su Bardağı Elma Sirkesi  
1 Çorba Kaşığı Tarçın  
1 Çorba Kaşığı Sıvıyağ  
1 Çorba Kaşığı Un  
1 Tutam Tuz

Yarım bayat ekmeği küçük küpler halinde doğrayın. 1 ekmeği ise 1 cm kalınlığında dilimleyin. Erikleri yarım saat suda bekletin ve biraz yumuşayınca süzün. Yarım su bardağı tozşeker ve sirkenin yarısını eriklere ekleyip orta ateşte kaynatın. 5 dakika daha yüksek ateşte sürekli karıştırın. Erikler yumuşayınca ateşten alıp soğumaya bırakın. Sana margarini geniş bir kaba alın. Yumurta sarıları, küp şeklinde doğranmış ekmeğin, tarçın ve kalan tozşekerini ilave edip tahta kaşıkla karıştırın. Yumurta aklarını ayrı bir kasede bir tutam tuzla kar haline gelinceye kadar çırpın ve ekmeğe karışıma azar azar ilave edin. Fırın kalıbını 1 çorba kaşığı sıvıyağla yağlayıp 1 çorba kaşığı unu serpin. Dibine ekmeğin dilimlerini döşeyip üzerine sirke sürün. Hazırladığınız yumurtalı karışımın üçte birini üzerine dökün ve tekrar ekmeğin dilimi dizin. Son sırayı ekmeğe karışımla tamamlayacak şekilde malzeme bitinceye kadar işlemi sürdürün. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 40-45 dakika pişirin. Fırından alıp hazırladığınız erik tatlısını turtanın üzerine gezdirin ve 2 dakika daha sıcak fırında bekletin.