



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ERİKLİ KEK

- 3 adet yumurta
- 2 ay bardađı Őeker
- 1 su bardađı süt
- Yarım paket eritilmiŐ margarin
- 1 su bardađı dođranmiŐ mürdüm eriđi
- 1 limon kabuđu rendesi
- 1 paket kabartma tozu
- 3 su bardađı un
- zeri için;
- 1 su bardađı erik kompostosu

Yumurta, Őeker beyazlaŐana kadar çırpılır, üzerine dođranmiŐ erik dıŐındaki malzemeler katılıp karıŐtırılır. En son dođranmiŐ erik ilave edilir, kaŐıkla alt, üst edilir. YađlanmiŐ kek kalıbına dökülür, 170 derece önceden ısıtılmıŐ fırında yaklaŐık 50 dakika piŐirilir. Fırından çıktıktan 10 dakika sonra szlmŐ erik kompostosu gezdirilir.