



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ERİKLİ PASTA

3 adet yumurta
1 su bardağı şeker
2 çorba kaşığı tereyağı
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
2 su bardağı un
8 adet taze mürdüm eriği
Kreması için:
3 çorba kaşığı tereyağı
1 çay bardağı şeker
1 kase erik marmelatı
1 çorba kaşığı kakao
1 adet yumurta
1 çorba kaşığı nişasta
1 su bardağı süt

Önce kek hazırlanır. Şeker ve yumurtalar bembeyaz olana kadar çırpılır. Üzerine erik dışındaki malzemeler eklenir. Ortası delik olmayan kek kalıbına dökülür. Üzerine çekirdeği çıkarılmış yarım erikler bastırmadan dizilir. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında kabarıp, kızarana kadar pişirilir. Kek fırından çıkınca erikli kısım üstte kalacak şekilde servis tabağına yerleştirilir. Krema malzemesi bir tencereye konur. Orta ateşte karıştırarak bir taşım pişirilir. Kekin üzerine ve kenarlarına sürülür. 2-3 saat dinlendikten sonra servise sunulabilir.