



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ERİKLİ - ÜZÜMLÜ KEK

Malzeme

- 200 g Sana Hamurışı
- 1 su bardağı pudra şekeri
- 3 adet yumurta
- 2,5 su bardağı un
- 1 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu
- 5?6 adet siyah mürdüm erik
- 1 salkım siyah üzüm
- 1 su bardağı fındık
- 1 tatlı kaşığı zencefil

Hazırlanışı

1. Derin bir kâseye oda sıcaklığında beklettiğiniz yumurtaları kırıp, zencefili ve şekeri ilave edip çırpıcı veya mikser yardımı ile krema kıvamına gelene kadar çırpın.
2. Şeker yumurtanın içinde eridikten sonra içine oda sıcaklığında yumuşattığınız Sana Hamurışı?ni ilave edip karıştırmaya devam edin.
3. Daha sonra sütü, bir süzgeç yardımıyla eleyerek unu, vanilyayı ve kabartma tozu, ilave edip karıştırın.
4. Yağlı kâğıt serdiğiniz açılır kapanır kek kalıbına harcın hepsini koyup üzerine dilimlenmiş erikleri ve siyah üzümleri dizin. Meyvelerin üzerine eliniz ile hafifçe bastırın. Önceden 185 derecede ısıttığınız fırında 35?40 dakika pişirin.
5. Pişen keki kalıbında en az 15 dakika bekletip iyice soğuttuktan sonra kalıpta bekletip iyice soğuttuktan sonra servis tabağına ters çevirip çıkarın.
6. Arzuza göre keki krem şanti veya dondurma ile servis edin.