



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYISILI ERİKLİ KEK

4 adet yumurta
2 su bardağı şeker
4 su bardağı un
1 su bardağı süt
Yarım su bardağı eritilmiş margarin
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
8-10 adet kayısı
8-10 adet tatlı kırmızı erik veya mürdüm eriği
1 adet limon
Üzerine serpmek için:
Pudra şekeri

Yumurta ve şekeri çırpın. Ardından sırasıyla süt, margarin, kabartma tozu ile vanilya, unu ekleyin. Limonu rendeleyerek ilave edin. Karışımı mikserle karıştırdıktan sonra kek kalıbına boşaltın. Küçük küçük doğranmış kayısı ve eriklerin yarısını hamurun içine ilave edin. Önceden ısıtılmış 175 dereceli fırında 50 dakika kadar pişirin. Keki fırına koyduktan 15 dakika sonra kalan diğer meyveleri, kekin üzerine koyun. Keki fırından çıkarttıktan sonra dilimleyin ve üzerine pudra şekeri serpin.