



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MÜRDÜM ERİKLİ CEVİZLİ KEK

1/2 su bardağı un
1/4 su bardağı şeker
1/4 çay kaşığı tuz
2 çay kaşığı tarçın
1 avuç kırık ceviz
75 gram margarin
10 adet mürdüm eriği

Margarini minik küp küp keserek tüm malzemeyi parmak ucuyla yoğurun. 1 saat kadar buzlukta dinlensin. Kek hamurunu ikiye bölün. Mürdüm eriğini 4'e bölerek birinci kek hamuruyla karıştırın. Erikli kek hamurunu yağlanmış tepsiye dökün. İkinci kek hamuruna tarçın ve cevizi ilave ederek tepsideki kek hamurunun üzerine serptikten sonra üzerini sakın bastırmayın. 170 derece fırında 30 dakika pişirdikten sonra çıkartın ve 10 dakika ılınması için bekleyin.