SICAK ERİK TATLISI

450 gr mürdüm eriği
75 gr şeker
1 limon kabuğu rendesi
100 gr pudra şekeri
100 gr tereyağı ya da margarin
1/4 çay kaşığı vanilya esansı
2 yumurta, çırpılmış
100 gr. un
üstüne serpiştirmek için şeker.

Erikleri yıkayıp ortasını yararak çekirdeklerini çıkarttıktan sonra, yağlanmış ve fırına girebilecek bir kaba kat kat olarak erik yarımlarını dizin. Her erik katının üzerine şeker ve limon kabuğu rendesi serpiştirmeyi de unutmayın. Şekerli tereyağını hafif bir krem haline getirin. Vanilya esansını yumurtalara katıp çırparak azar azar yağ - şeker karışımına ekleyin. Karışım topaklanır gibi olursa, biraz un ekleyin. Sonra da, kalan unu karıştırıp meyvelerin üzerine düzgün bir biçimde yayın. Orta ısıdaki fırında kabarıp kızarana dek 35 - 40 dakika pişirin. Üstüne pudra şekeri serpiştirip, sıcakken krema ile servisini yapın.

© lezzetler.com tarif no:50204 • adı:Sıcak Erik Tatlısı • gönderen:Ankara Rüzgarı • indirme tarihi:28.03.2024 - 20:53