



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

TAZE ERİKLİ TEPİSİ KEKİ

4 adet yumurta
1,5 su bardağı toz şeker
1 su bardağı yoğurt
Yarım paket margarin (eritilmiş)
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
3 su bardağı un
Üzeri için:
20-25 adet mürdüm eriği
2 çorba kaşığı toz şeker

Yumurta ve şeker mikserle 5-6 dakika çırpılır. Üzerine diğer malzemeler eklenir, kısa süre çırpılır. Yağlanmış tepsiye dökülür ve düzeltilir. Üzerine çekirdekleri çıkarılmış ve dilimlenmiş erik dizilir, şeker serpilir. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında 45 dakika kadar pişirilir. Fırından çıktıktan 10 dakika sonra kare kare kesilerek servise sunulur.