



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ZENCEFİLLİ SİYAH ERİK TURTASI

12 dilim

**MALZEME:**

Hamuru için:

125 gr tereyağı ya da margarin,

125 gr şeker,

3 yumurta,

limon suyu,

200 gr un,

1/2 paket kabartma tozu,

50 gr zencefil,

2 yemek kaşığı süt,

kalıp için katı yağ ve galeta unu.

Üstü için:

500 gr kara erik ya da mürdüm eriği,

1-2 yemek kaşığı portakal marmeladı

1. Meyvelerin saplarını ayıklayın, yıkayın, ikiye bölün, çekirdeklerini çıkartın, doğrayın. Elektrikli fırını 175 derecede ısıtın.

2. Margarin ya da tereyağını şekerle köpürene kadar karıştırın. Yumurtaları ve limon suyunu ilave edin, şeker eriyene kadar karıştırmayı sürdürün.

3. Unu kabartma tozu ile karıştırın ve ilk hazırladığınız karışıma katın. Zencefili sütle karıştırın ve hepsini harman edin.

4. Hamuru yağlanmış ve galeta unu serpilmiş, 26 cm çapında bir kalıba döküp üstünü düzletin. Erik parçalarını yerleştirin. Kalıbı fırının orta gözüne sürün ve 40 dakika pişirin.

5. Marmeladı ısıtın, tel süzgeçten geçirin, ılık tartın üstüne yayın.