



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BENEKLİ KLAFUTİ

600 gr taze siyah erik (yıkamış ve çekirdekleri çıkarılmış)
180 gr (3/4 su bardağı) süt
1 tatlı kaşığı tereyağı yada margarin
2 yumurta
2 çay kaşığı vanilya tozu
5 çorba kaşığı pudra şekeri
7 çorba kaşığı un
kahve kaşığının ucu ile tuz

Önce fırınınızı orta sıcaklığa (180 C) getirip ısıtınız. Orta büyüklükte bir pişirme kabını, 1 tatlı kaşığı tereyağı yada margarinle yağlayınız.

Siyah erikleri kâğıt havlu üstünde iyice kurutarak bir kenara bırakınız. Büyük ve derin bir kâsede süt, yumurta vs vanilyayı yumurta teli ile iyice çırpınız. 4 çorba kaşığı pudra şekerini aralıklı olarak (bire çorba kaşığı) ve devamlı çırparak ekleyiniz. (1 çorba kaşığı şekeri iyice yedirmeden öteki çorba kaşığı şekeri eklememeye dikkat ediniz.) 6 çorba kaşığı unu da aynı biçimde bire çorba kaşığı bire çorba kaşığı ekleyiniz. Son çorba kaşığı unla birlikte tuzu da katınız. (Bütün şeker ve un çırıldıktan sonra, karışımın çok düzgün ve çok hafif gözleme kıvamında olması gerekir).

Hazırladığınız karışımı pişirme kabına koyup, erikleri, bir yere toplanmamalarına dikkat ederek ekleyiniz ve fırının orta katında 50 dakika - 1 saat pişiriniz. Pişip pişmediğini anlamak için orta kısmına bir bıçak batırınız. Bıçak temiz çıkarsa fırından alınız ve kalan şekeri üstüne serperek soğumadan servis ediniz.