



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ERİK KREMALI KEK

1 adet yumurta,
3/4 su bardağı toz şeker,
yarım su bardağı süt,
2 çay kaşığı kabartma tozu,
2 su bardağı un,
6 adet erik.

Kreması için:

1 su bardağı toz şeker,
4 adet yumurta sarısı,
yarım paket margarin,
2 çorba kaşığı kakao,
1,5 su bardağı erik marmelatı

Öncelikle 1 adet yumurtayı şekerle çirpin. Ardından süt ve kabartma tozunu ekleyin. Unu ilave edin. 20 cm çapında yuvarlak bir kalıbı yağlayın. Hamuru kalıba boşaltın. Erikleri dilimleyip hamurun üzerine yerleştirin. Önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında pişirin. Diğer tarafta kremayı hazırlayın. Bunun için, şekerin üzerine çok az su koyup ocağa oturtun. Koyu bir şerbet kıvamına gelene dek tahta bir kaşıkla karıştırın. Yumurta sarılarını çirpin. Hazırladığınız şurubu yumurta sarılarına ekleyin. Kakaoyu ve marmelatı katın, iyice çırptığınız kremayı buzdolabına alıp bekletin. Pişirdiğiniz keki soğuyunca enlemesine ikiye ayırın. Kremayı arasına sürüp, dilimleyerek servis yapın.