



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ERİKLİ KEK

<https://multicooker.com>

Un 200 gr  
Erik 150 gr  
Şeker 200 gr  
Yumurta 100 gr (2 adet)  
Badem 35 gr  
Kakao tozu 15 gr  
Tereyağı 10 gr  
Kabartma tozu 3 gr  
Vanilya (kıyılmış) 3 gr  
Bitkisel Yağ 100 ml  
Süt 100 ml

Erikleri ikiye keserek çekirdekleri çıkartın. Un, kabartma tozu ve vanilini ayrı kaba koyun. Diğer kaptaki yumurta, şeker, bitkisel yağ ve sütü karıştırın. Unlu karışımı azar azar ilave ederek iyice karıştırın. Elde ettiğiniz karışımı iki eşit kısma bölün. Birine badem öbürüne kakao ekleyip karıştırın. Çok fonksiyonlu pişiricinin içine tereyağı sürün. Önce kakaolu hamuru, sonra bademli hamuru dökün, üzerine iki parçaya kesilmiş erikleri koyun. Kapağı kapatın. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu HAMUR İŞİ pişirme süresini 1 saat 20 dakika olarak ayarlayın ve Başlat tuşuna basın. Çalışma modu bitene kadar pişirin.

