



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ERİKLİ KEK

75 g tereyağı
75 g pudra şekeri
300 ml süt
2 büyük yumurta
50 g un
2 yemek kaşığı kıyılmış badem
300 g erik
Pudra şekeri

Fırını 190 ° C'ye ısıtın.

Bir tencerede tereyağını eritin.

Kare kek kalıbına fırça ile biraz tereyağı sürün, daha sonra bir kaşık şeker serpin, kaplaması için çalkalayınız.

Süt ve yumurtaları tereyağı ile birlikte çırpın.

Unu bir tutam tuz ile bir karıştırma kabına koyunuz, sonra bademleri ve şekerin geri kalanını karıştırınız.

Kuru malzemelerin ortasına sıvı karışımı ekleyerek yavaşça yarıştırın, pürüzsüz bir hamur olana kadar yoğurun.

En son erikleri katın.

Hazırlanan pişirme kabına hamuru dökün. 35-45 dakika ya da ortasına yerleştirilen bir şiş temiz alana kadar pişirin. Pudra şekeri serpin, servis yapın.

