



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ERİKLİ KEK

3 adet yumurta
1 su bardağı toz şeker
Yarım su bardağı sıvı yağ
1 su bardağı süt
2,5 su bardağı un (elenmiş)
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
500 g mürdüm eriği
Üzeri için:
Pudra şekeri

Öncelikle karıştırma kabına yumurtayı ve şekerini alalım ve beyazlaşana kadar mikserle çırpalım. Üzerine sıvı yağ ve sütü de ilave ederek çırpmaya devam edelim. Elediğimiz unu, kabartma tozunu ve vanilyayı ekleyerek çırpalım. Kalıbımızın tabanına pişirme kağıdı serelim, kenarlarını da tereyağı ile yağlayalım. Daha sonra kek hamurumuzu kalıbımıza boşaltalım ve elma dilimi şeklinde doğradığımız eriğimizi kekin üzerine dizelim. Kekimizi önceden ısıttığımız 170 derece fırında yaklaşık 40 dakika pişirelim. Soğuduktan sonra kalıptan çıkartalım ve üzerine pudra şekeri serpererek dilimleyelim.

