



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ERİKLİ KEK

2 su bardağı toz şeker
1 su bardağı süt,
1.5 su bardağı erik reçeli
1 paket kabartma tozu,
yarım tatlı kaşığı yenibahar,
yarım tatlı kaşığı tarçın
yarım kg un
yarım su bardağı kuru üzüm,
margarin
pudra şekeri

2 bardak tozşeker, 1 su bardağı süt ve 1,5 su bardağı reçeli genişçe bir kaptı çırpın. Şeker eriyince kabartma tozunu katın. İyice karıştırıp, yenibahar ve tarçını ilave edin. Unu eleyip, bu malzemeye karıştırın. Kuru üzümün saplarını ayıklayıp, yıkayın ve hamura karıştırın. 30 cm çapında bir kalıbı margarinle yağlayın. Hamuru kalıba dökün. Önceden ısıtılmış 175 dereceli fırında 40 dakika kadar pişirin. Keki fırından çıkarmadan, bir kürdanla pişip pişmediğini kontrol edin. Soğuduktan sonra üzerini pudra şekeriyle süsleyerek servis yapın.