



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ERİKLİ KEK

- 100 Gr Sana Hamurışı
- 1 Çay Bardağı sıvı yağ
- 1 Su Bardağı yoğurt
- 2 Yemek Kaşığı nişasta
- 2,5 Su Bardağı un
- 10 Adet Mürdüm eriği
- 1 Paket vanilya
- 3 Adet yumurta
- 1 Paket kabartma tozu
- 3 Çay Bardağı toz şeker

Erikleri iyice yıkayıp çekirdeklerini çıkarın ve ikiye kesin. Bir kabın içinde yumurtalarla şekeri iyice çırpın, daha sonra içine sana yağı eritip koyun sıvı yağ ve yoğurt ilave edip karıştırın. Unu, nişastayı, kabartma tozunu ve vanilyayı eleyin. Unlu karışımı sıvı karışımın içine ekleyip karıştırın, ardından yağlayıp unladığınız kek kalıbının içine boşaltın. En üste bademleri ve dilimlediğiniz erikleri bastırarak yerleştirin. Önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında pişirin, soğuduktan sonra servis yapın.