



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ERİKLİ KEK

3 adet yumurta  
1 su bardağı toz şeker  
1 paket kabartma tozu  
1 paket vanilya  
250 gr. tatlı lor peyniri  
1 çay bardağı su  
4 çorba kaşığı tereyağı  
1.5 su bardağı un  
1 limon kabuğunun rendesi  
1 çay bardağı süt  
10 adet kırmızı erik

Yumurta ve şekeri çırpın, üzerine erimiş tereyağı, un, kabartma tozu, vanilya, su ve limon kabuğu rendesini ekleyip çırpıma devam edin. En son tatlı lor peyniri koyup karıştırın. Karışımı yağlanmış kalıba koyun. Üzerine doğranmış erikleri dökün. 170 derece fırında 40 dakika pişirin.