



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ERİKLİ LEZZET KARESİ

3 adet yumurta  
1 su bardağı şeker  
3 çorba kaşığı yoğurt  
1 çay bardağı sıvıyağ  
1'er paket vanilya, kabartma tozu  
2,5 su bardağı un  
Üzeri için:  
20 adet kuru erik  
1 çay bardağı şeker  
1 adet yumurta

Önce erikler ılık suya ıslatılır, 1 saat bekletilir. Sonra çekirdekleri çıkarılır, bir kaba konur, şeker ve yumurtayla karıştırılır. Kek malzemesi çırpılır, yağlanmış fırın kabına dökülür. Üzerine hazırlanan erikli karışım muntazam yerleştirilir. 170 derece fırında yarım saat pişirilir. Fırından çıktıktan yarım saat sonra kare kare keserek ikram edilir.