



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ERİKLİ VE KREMALİ KEK

<https://www.elele.com.tr>

200 g tereyağı
3 yumurta
1 tatlı kaşığı rendelenmiş limon kabuğu
220 g toz şeker
300 g kek unu
200 g kuru erik
1 yumurta sarısı
2 tatlı kaşığı su
Kreması için:
1 vanilya çubuğu
330 ml süt
4 yumurta sarısı
75 g toz şeker
2.5 yemek kaşığı mısır nişastası

Krema için vanilya çubuğunu kopmayacak şekilde uzunlamasına kesip çekirdeklerini çıkartın ve sos tenceresine aktarın. Süt ekleyip ısınmaya bırakın. Yumurta sarıları, şeker ve nişastayı bir kasede çırpın. Sütü yavaş yavaş ekleyip karıştırın. Karışımı süzerek tekrar sos tenceresine alın ve yüksek ateşte 2-3 dakika pişirin. Ocaktan alın. Tereyağı ve şekeri mikserle çırpın. Tekrar yumurtaları ekleyip çırpıma devam edin. Unu eleyerek ekleyin ve karıştırın. Hamurun $\frac{1}{4}$ ünü ayırın. Kalanını yağlayıp hafif un serptiğiniz kelepçeli kek kalıbına kenarları yüksek olacak şekilde yayın. Kremayı üzerine aktarın. Erikleri kremanın üzerine yerleştirin. Ayırdığınız hamuru eriklerin üzerine yayın. Yumurta sarısı ile suyu çırparak hamurun üzerine sürün. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında 50 dakika pişirin. Soğuduktan sonra dilimleyerek servis yapın.

