



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAMURLU MEYVE

MALZEMELER

750 gr.kırmızı erik (2'ye bölünüp çekirdekleri çıkartılmış)

Yarım su bardağı tozşeker

Yarım su bardağı su

1 adet orta boy elma (dilimlenmiş)

Yarım tatlı kaşığı portakal kabuğu (ince rendelenmiş)

1 su bardağı kegun

1 kahve fincanı un

2 çorba kaşığı esmer şeker

20 gram tereyağı (doğranmış)

2 çorba kaşığı süt

1/4 tatlı kaşığı tarçın

1 adet yumurta (hafif çırpılmış)

YAPILIŞI:

Erik, su ve şekeri 5 dk.kaynatıp, süzün. Suyunu ayırın. Elma, portakal kabuğu rendesi ayırdığınız erik suyunu karıştırarak kaynama noktasına getirin ve kapağı kapalı olarak, hafif ateşte ara ara karıştırarak 5 dk.kaynatın.Erikleri ilave edip, 1,5 litre kapasiteli bir fırın kapına koyun. Bir kaba unları eleyip, esmer şeker tereyağını ilave edin ve yedirin. Yumurta ve sütü ekleyip, karıştırın. Hazırladığınız hamurdan fırın kabındaki erikli karışımın kenarlarına kaşık kaşık koyup üzerine tarçın serpin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri açık olarak, yaklaşık 30 dk. pişirin.