



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYISILI VE ERİKLİ KEK

- 12 adet kayısı
- 10 adet mürdüm eriği
- 2 çorba kaşığı limon suyu
- Yarım paket margarin
- 1 su bardağı toz şeker
- 4 adet yumurta
- Yarım çay bardağı süt
- 1 paket vanilya
- 1 adet limonun rendelenmiş kabuğu
- 1 paket kabartma tozu
- 2,5 su bardağı un
- 2 çorba kaşığı kıyılmış antepfıstığı

Kayisuların 4, mürdüm eriklerinin 3 tanesini kenara ayırın. Kalanların çekirdeklerini çıkarıp küp doğrayın. Üzerine kararmalarını önlemek için limon suyu sıkarak kenara alın. Margarin ve toz şekerini bir kaba alıp krema kıvamına gelinceye kadar çırpın. Üzerine yumurta, süt, vanilya, rendelenmiş limon kabuğu, küp doğranmış kayısı ve mürdüm eriklerini ekleyip karıştırın. Kabartma tozu ve unu karıştırıp harca ekleyin. Hazırladığınız hamuru yuvarlak bir kalıba dökün. Ayırdığınız mürdüm erikleri ve kayisuları ikiye bölüp çekirdeklerini çıkarın. Kalıba aldığınız kekin üzerine meyveleri yerleştirin. Kalıbın kenar kısmına ince bir şerit halinde kıyılmış antepfıstığı serpin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri hafifçe kızarana kadar pişirin. Soğuduktan sonra kalıptan çıkarın. Dilimleyerek servis yapın.

