



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KIRMIZI ERİKLİ KEK

Çiğdem Akyol

2 adet yumurta  
1/2 su bardağı toz şeker,  
1/2 çay bardağı sıvı yağ,  
1/2 çay bardağı süt  
Çay kaşığının ucuyla tarçın  
Çay kaşığının ucuyla toz karanfil  
1 su bardağı sade kek unu (1 su bardağı normal un+ 1/2 paket kabartma tozu)  
2-3 adet kırmızı erik  
1-2 yemek kaşığı pekmez

Erikler ince dilimleyip pekmezle harmanlayın ve margarinle hafifçe yağlanmış baton kalıba dizin. Yumurtaları ve tozşeker karıştırma kabına alıp krema kıvamına gelinceye kadar çırpın. Süt ve sıvı yağı ekleyip çırpmaya devam edin. Tarçın, toz karanfil ve un ekleyip karıştırın. Eriklerin üzerine dökün. 150-160 derece fırında keke batırılan kürdan kuru çıkıncaya kadar pişirin. Soğuyunca kalıbı ters çevirip kalıptan çıkarın ve dilimleyerek servis yapın.