



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ERİKLİ KOLAY KEK

<http://www.hurriyet.com.tr>

2,5 bardak un
1 bardak şeker
1 bardak sıvı yağ
2 adet yumurta
3 yemek kaşığı dolu dolu yoğurt
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1 adet limonun rendesi
1 tatlı kaşığı limon suyu
500 gram kırmızı erik
1 çorba kaşığı haşhaş
Pudra şekeri

Yumurta ve şekeri bembeyaz bir renk alıncaya kadar çırpın. Sıvı yağ, yoğurt ve limon suyu ilave edin. Un, kabartma tozu, limon kabuğu rendesi ve vanilyayı karıştırın, birlikte kaba eleyin. Bu karışımı sıvı karışıma yavaş yavaş ilave edin ve karıştırın. Koyu kıvamlı bir kek hamuru elde edin.

25 santimetrelilik kalıbı yağlayın. Kek hamurunu içine dökün, üzerine dilimlenmiş erikleri sıralayın. Haşhaş üzerine serpin.

175 derecede pişirin. İlk 30 dakika sonunda kürdan testi yapın ve gerekirse 10 dakika daha pişirin. Fırından çıkınca soğumasını bekleyin ve üzerine pudra şekeri serpin.

